

BIENENSTICH



BIENENSTICH

Rezept und Foto von Marian Moschen, Buch: Mann backt Heimat

Zutaten Bienenstich (für ein Blech 25x30cm):

500 g Mehl / 250 g Milch / 100 g Zucker / 1 Prise Salz / 100 g Butter / 1 Würfel frische Hefe / Fein geriebene Schale von 1 Zitrone / 2 Eier

Zutaten Creme:

750 ml Milch / 60 g Speisestärke / 100 g Zucker / 2 Dotter / 1 Vanilleschote / 750 ml Sahne / 8 Blatt Gelatine

Zutaten Belag:

100 g Butter / 80 g Zucker / 80 g Honig / 40 g Sahne / 150 g Mandeln gehobelt

Zubereitung

Für den Germteig:

1. Die Milch, den Zucker, das Salz und die Butter in einem Topf auf kleiner Flamme langsam erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Den Topf vom Herd nehmen. Die Milch darf nicht wärmer als 30°C sein, also handwarm.
2. Die Hefe hineinbröseln und alles gut verrühren.
3. Das Mehl in eine Rührschüssel geben, die Hefemischung darüber gießen und die Zitrone, sowie die Eier dazugeben.
4. Alles für mindestens 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
5. Den Teig für 30 Minuten aufgehen lassen.

Für den Belag:

1. Alle Zutaten außer den Mandeln in einen Topf geben und auf kleiner Flamme erhitzen, bis die Masse köchelt.
2. 2-3 Minuten köcheln lassen, dann den Topf vom Herd nehmen und die Mandeln dazu mischen.
3. Nun den Germteig nochmals gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3cm dick, möglichst rechteckig und gleichmäßig ausrollen.

4. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und einen rechteckigen Backrahmen außen herum aufstellen und leicht verkleinern.
5. Den Belag nun auf dem Teig verteilen.
6. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Kuchen während dessen nochmal gehen lassen.
7. Den Bienenstich nun für 15-18 Minuten goldgelb backen und dann auskühlen lassen.
8. Den Backrahmen entfernen und den Bienenstich einmal vollständig waagrecht durchschneiden, dann die Oberseite in 16 gleichgroße Rechtecke schneiden.

Für die Creme:

1. Die Vanilleschote der Länge nach hälften und zusammen mit 2/3 der Milch in einen Topf geben und erhitzen. Währenddessen die restliche Milch mit der Stärke, dem Dotter und der Hälfte des Zuckers verquirlen, bis sich alles aufgelöst hat.
2. Sobald die Milch kocht, die Stärkemischung dazugeben und alles unter ständigem Rühren nochmals 1-2 Minuten aufkochen lassen.
3. Die Vanilleschote entfernen und den Pudding noch heiß direkt mit Frischhaltefolie abdecken und auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.
4. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit 1 EL Zucker steif schlagen und kühl stellen.
5. Den Pudding mit dem Mixer 5 Minuten kräftig glattrühren.
6. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf auf kleiner Flamme auflösen.
7. 2-3 EL des Puddings mit dem Schneebesen gut unter die Gelatine rühren bis sich alles verbunden hat.
8. Dann die Gelatinemasse zum restlichen Pudding mixen und die Sahne mit Hand unterheben.
9. Die Kuchenrechtecke in der richtigen Reihenfolge aus dem Backrahmen nehmen und die Puddingcreme auf dem Boden verteilen.
10. Die Kuchenstücke wieder darauflegen und den fertigen Bienenstich noch für 3-4 Stunden kühlen.

