

Bienenstich



Zutaten für 1 Blech:

Für den Hefeteig:

600 g Mehl (Type 405)
42 g Hefe
170-250 ml lauwarme Milch
60 g flüssige Butter
1 TL Salz
70 g Zucker

Für die Füllung:

2 Eigelb
60 g Zucker
100 g Vanillepulver (3 Päckchen)
1 l Milch
1 P. Vanillezucker
etwa 100 g Butter
3 Blatt Gelatine

Für den Aufstrich:

80 Butter
150 g Zucker
50 g Honig
80 ml Sahne
100 g gehobelte Mandeln
60 g Haferflocken
1 EL Mehl

Zubereitung:

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe in die mittige Mulde bröseln und mit etwas Zucker bestreuen. Flüssige Butter, Salz und den restlichen Zucker auf den äußeren Rand geben. Die warme Milch auf die Hefe gießen, die Hefe mit der Milch verrühren und langsam etwas Mehl dazurühren. Die restliche Milch nach und nach dazugeben und ziemlich lange zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung aus den Zutaten nach Anleitung Vanillepudding kochen. Bevor der Kuchen gefüllt wird, die aufgelöste Gelatine unterrühren.

Den aufgegangenen Hefeteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech rollen und mit der Gabel kurz einstechen, anschließend in den Kühlschrank stellen.

Den Aufstrich vorbereiten: Butter, Zucker, Honig und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, bis die Masse sämig wird und sich etwas vom Rand löst. Mandeln, Haferflocken und Mehl zufügen und umrühren. Die Masse auf dem kühlen Teig verteilen. Diesen bei 50°C im Ofen noch mal etwa 10 Minuten gehen lassen und anschließend bei 180 °C ungefähr 30 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, den Boden durchschneiden, auf die untere Seite den Pudding streichen und den Deckel aufsetzen.

Rezept: Beate Mathmann, Foto: Harald Hübl