



## **Lianes Bienenstich**

### **Zutaten Hefeteig**

- 325 g Pizzamehl
- ½ Würfel frische Hefe
- 150 ml Vollmilch
- 60 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz

### **Zutaten Mandelbelag**

- 150 g gehobelte Mandeln
- 1 EL Honig
- 60 g Butter
- 50 g Schlagsahne
- 40 g Zucker

### **Zutaten Füllung**

- 250 g Schlagsahne
- 2 P. Sahnesteif
- 1 P. Vanillepuddingpulver
- 400 ml Vollmilch
- 2 P. Vanillezucker
- ½ TL Vanilleextrakt

### **Zubereitung**

Hefeteig zubereiten: Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde in die Mitte machen. Dort die Frischhefe reinbröseln. Salz und Zucker dazu. Butter schmelzen und Milch erwärmen (38°C – falls keine Thermometer vorhanden ist, Probe mit den Fingern machen. Es soll lauwarm sein). Butter und Milch zusammengeben (lauwarm). 2/3 des Gemischs in die Mulde über die Hefe geben. Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken. 20 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach alles mit der Küchenmaschine/Mixer und Knethaken rühren. Nach und nach das restliche Milch-Butter-Gemisch zugeben, bis ein glatter Teig entsteht (mind. 5 min rühren), der sich selbständig von der Schüssel löst.

Nun den Teig aus der Schüssel nehmen und von Hand auf der Küchenplatte gut durchkneten, damit er viel Luft aufnimmt.

Alles wieder in die Schüssel geben und den Teig für 45 min an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Vanillepudding nach Packungsanweisung kochen (nur nicht mit 500 ml Milch, sondern mit 400 ml und statt Zucker den Vanillezucker verwenden). Pudding in eine Form geben und mit Frischhaltefolie überspannen, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen.

5 min vor Ende der „Gehzeit“ des Hefeteigs den Mandelbelag herstellen. Dazu die Butter mit Zucker, Honig und Sahne in einem Topf aufkochen. Mandeln hineingeben, alles gut verrühren und noch einmal ganz kurz aufkochen, dann ca 2 min bei

Niedertemperatur köcheln. Zur Seite stellen.

Backofen auf 160° Umluft (180° Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rechteckigen Backrahmen auf ein Backblech mit Backpapier stellen. Größe ca. 20 x30cm. Backrahmen einfetten. Backpapier in Streifen schneiden und damit die eingefetten Ränder auskleiden. Hefeteig auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen und in die Form geben. Gleichmäßig verteilen. Darauf kommt nun die Mandelmasse. Am einfachsten kann man die Mandeln mit einer Kuchenschaufel verteilen. Teig 30 min goldbraun backen.

Fertigen Teig aus dem Ofen nehmen und sofort die Ränder lösen. Den Backrahmen braucht man später wieder für die Füllung. Teig komplett auskühlen lassen. Kalten Teig waagrecht halbieren. Obere Hälfte auf eine Platte legen und am besten gleich schneiden (ergibt 8-10 Stücke). Untere Teigplatte auf eine Servierplatte legen und Backrahmen umlegen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanilleextrakt steif schlagen. Pudding gut glattrühren. Sahne mit einem Teigschaber unterziehen. Die Masse auf die Teigplatte streichen. Für mindestens 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren die oberen Teigstücke auflegen. Backrahmen entfernen.

**Das Rezept unterliegt meinem geistigen Eigentum und darf ohne meine Zustimmung nicht verbreitet oder kommerziell genutzt werden.**