



# Weltbesten Bienenstich

## Zutaten:

### Für den Hefeteig:

- 250 ml Milch
- 25 g frische Hefe
- 100 g Zucker
- 500 g Mehl
- 1 TL Vanilleextrakt, alternativ Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

- 100 g Margarine

### Für den Belag (meine Variante)

- 100 g Florentinermix (*siehe Tipp*)
- 100 g gehobelte Mandeln

### Alternative für den Belag:

- 100 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Honig
- 2 EL Sahne
- 100 g gehobelte Mandeln

### Für die Füllung:

- 1 Pck Puddingpulver Vanille
- 500 ml Milch
- 5 Blatt Gelatine
- 100 g Zucker
- 800 ml Sahne
- 4 Blatt Gelatine

## Zubereitung:

### Für den Hefeteig:

- Aus allen Zutaten für den Teig wie gewohnt einen Hefeteig herstellen.
- **Im Thermomix** dazu Milch, Hefe und Zucker in den Topf geben, 2 Minuten auf Stufe 2 und 37°C aufwärmen. Die restlichen Zutaten zugeben und ca. 3 Minuten auf Teigknetstufe verkneten lassen.
- **Ohne Thermomix** das Mehl in eine Schüssel geben, eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe reinbröckeln, etwas Zucker darüber streuen. Die zimmerwarme Milch dazugeben. mit einer Gabel die Hefe auflösen, 10 min. gehen lassen. Dann den restlichen Zucker, Salz, Ei und die weiche Butter in Flöckchen, am Rand darauf verteilen, alle Zutaten mit dem Knethaken verkneten.
- Gut abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Das klappt bestens in der mittleren Edelstahl-Rührschüssel.

### Für den Belag wie ich ihn mache

- Florentinermix mit den gehobelten Mandeln gut verrühren

### Für den alternativen Belag

- Butter mit Zucker, Vanillezucker, Honig und Sahne langsam erhitzen, dabei ständig rühren. Die Masse kurz aufkochen lassen, dann die Mandeln untermischen. Unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

## Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>

- **Wie geht es weiter**

- 
- Den großen Ofenzauberer (James) einfetten und einen Backrahmen drauf stellen.
- 
- Den gegangenen Teig auf den James geben und mit den Händen / Fingern sanft in den Ofenzauberer drücken. Evtl. mit dem Teigroller etwas nachhelfen. Dabei darauf achten dass nicht zu viel Luft aus dem Teig gedrückt wird.
- 
- Den Belag auf dem Hefeteig verteilen und nochmal etwas gehen lassen (10-15 Minuten)
- 
- Jetzt den Backofen vorheizen. 200°C Ober-/Unterhitze, das Gitterrost wie immer im unteren Drittel
- 
- Den gegangenen Teig ca. 15 – 17 min. backen bis der Belag braun wird, dann auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 
- Die Platte einmal durchschneiden, dann in 12 gleich große Stücke schneiden. Die Unterteile bleiben auf dem Ofenzauberer, die Oberteile legt ihn zur Seite. Bitte irgendwie kenntlich machen welches Oberteil zu welchem Unterteil gehört
- 
- **Für die Füllung:**
- 
- aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen, die 5 min. eingeweichte Gelatine ausdrücken und einzeln zugeben, gut abkühlen lassen. Dabei hin und wieder durchrühren.
- 
- Sahne mit Gelatine steif schlagen und unter den Pudding rühren
- 
- Die Puddingcreme auf den Boden streichen, die Oberteile in der richtigen Reihenfolge auflegen und mind. 3 Std. kühl stellen, dabei jedoch nicht in den Kühlschrank stellen und nur mit einem Tuch abdecken.
- 
- Vor dem Servieren mit dem Messer nachschneiden.



## Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>