

Bienenstich

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Backblech

Germteig:

500 g glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Germ

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Ei (Größe M)

¼ l lauwarme Milch

½ gestr. KL Salz

80 g weiche Butter

Belag:

100 g Butter

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

100 ml flüssiges Schlagobers

200 g Mandelblättchen

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding

Vanille-Geschmack

100 g Zucker

¾ l Milch

100 g Butter

Wie mache ich einen Bienenstich mit Mandeldecke?:

1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Belag:

Für den Belag Butter mit Zucker, Vanillin Zucker und Schlagobers unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 1 Min. kochen. Vom Herd nehmen und die Mandeln unterrühren. Die Masse unter mehrmaligem Umrühren überkühlen lassen.

- #### 3
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), rechteckig ausrollen und auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben. Den Teig mit einer Gabel gut stupfen. Den lauwarmen Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen und ca. 30 Min. gehen lassen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

- 4 Die erkaltete Gebäckplatte vierteln und jedes Viertel einmal waagrecht durchschneiden. Die 4 Unterteile auf ein Backblech geben.

5 Füllung:

puddingpulver mit Zucker, aber nur mit 3/4 l Milch, unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Butter in den heißen Pudding einrühren und erkalten lassen. Die Creme mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren, auf die Gebäckunterteile aufteilen und glatt streichen. Die Oberteile darauf geben und leicht andrücken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Es ist einfacher das Unterteil in 4 Teile zu schneiden um diese dann waagrecht durchzuschneiden.

