

Bienenstich (Rezäpt vor Kathrin)

Für vier Personen

Zutaten:

- 300 g **Mehl**
 - 0.5 Würfel **Hefe** (ca. 20 g), zerbröckelt
 - 2 EL **Zucker**
 - 3 EL **Milch**
-
- 50 g **Zucker**
 - 0.5 TL **Salz**
 - 100 g **Butter**, in Stücken, weich
 - 1 **Ei**, verklopft
-
- 40 g **Butter**
 - 40 g **Akazienhonig**
 - 80 g **Mandelblättchen**
 - 1 EL **Milch**
-
- 2 dl **Milch**
 - 1 **Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
 - 4 EL **Zucker**
 - 1 Prise **Salz**
 - 1 EL **Maizena**
 - 2 frische **Eier**
 - 3 Blatt **Gelatine**, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
-
- 2 dl Vollrahm

Form:

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, gefettet

Tipp:

Der Bienenstich schmeckt frisch am besten.



1. Vorteig: Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Hefe, Zucker und Milch in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestäuben. Stehen lassen, bis der Brei schäumt (ca. 30 Min.).

2. Hefeteig: Zucker, Salz, Butter und Ei begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig in die vorbereitete Form geben, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

3. Butter, Honig, Mandeln und Milch in einer Pfanne warm werden lassen, bis die Butter geschmolzen ist, etwas abkühlen. Masse auf dem Teig verteilen.

4. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Kuchen auf ein Gitter schieben, auskühlen.

5. Milch und alle Zutaten bis und mit Eiern mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen. Gelatine unter die heisse Creme rühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Creme glatt rühren.

6. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen, nochmals zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Kuchen halbieren, Creme auf dem Kuchenboden verteilen, Deckel darauflegen.