Bienenstich (Hefeteig)
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Mehl, 125 ml Milch (lauwarm), 1 Teelöffel Zucker, 1 Beutel Vanillin-Zucker, 1 Ei, 1 Würfel Hefe, 50 gr Butaris (zerlassen), 1 Teelöffel Salz, 100 gr Butter, 150 gr Zucker, 1 Beutel Vanillin-Zucker, 2-3 Esslöffel Milch, 200 gr Mandeln (abgezogen, gehobelt), 2 Päckchen Vanille-Pudding (zum Kochen), 75 gr Zucker, 750 ml Milch, 100 gr Butter.

Die Zubereitung:

Für den Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 1 TL Zucker
- 1 Tüte Vanillin-Zucker
- 1 Ei
- 1 Würfel Hefe
- ca. 125 ml lauwarme Milch (evtl. etwas mehr)
- ca. 50 g Butaris (zerlassen)
- 1 TL Salz

Aus Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Hefe, Milch und dem Ei einen Teig kneten. (geht übrigens hervorragend mit einem Brotbackautomaten). Dann erst Butaris und das Salz zufügen und lange kräftig kneten. Hefeteig gehen lassen, danach weiter verarbeiten (ausrollen).

Tipp: die Hefe nie direkt mit Fett oder Salz in Verbindung bringen., dann klappt's auch mit dem Hefeteig. „Vorteig" zubereiten ist nicht erforderlich. Ehrlich!

Für den Belag:

- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Tüte Vanillin-Zucker
- 2 – 3 EL Milch

unter Rühren in einem Topf zerlassen.

- 200 g abgezogene, gehobelte Mandeln

unterrühren.

Die Masse etwas abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem ausgerollten Hefeteig (Backblech) verteilen.

Teig nochmals gehen lassen und bei 200° - 225° C (vorgeheizt, 2. Schiene von oben) etwa 15 Minuten backen.

Für die Füllung:

- 2 Pck. Vanille-Pudding
- 75 g Zucker
- 750 ml Milch

Pudding nach Vorschrift zubereiten, anschließend

- 100 g Butter

unter den heißen Pudding rühren, kalt stellen, ab und zu durchrühren.

Den abgekühlten Kuchen vierteln, dann mit einem großen Messer quer teilen. Füllung gleichmäßig verteilen und die „Deckel" wieder auflegen. Fertig.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de