

Bienenstich nach traditioneller Art (ohne Füllung)



Locker, luftig & schmeckt nach Honig...

Bienenstich muss nach Honig schmecken. Deswegen heißt er doch auch Bienenstich. Ich habe für unser heutiges Rezept reichlich Tannenhonig genommen. Der hat Rasse und Klasse. Eine Füllung aus Sahne oder Pudding kann sein - muss aber nicht.

Ich mag den traditionellen Bienenstich am liebsten. Sahne oder Puddingcreme esse ich extra dazu. Manchmal auch eine Kugel Honigeis.

Jetzt zur Faschingszeit experimentiere ich viel mit süßen Backwaren. Abnehmer der Süßigkeiten finden sich leicht. Zur Faschingszeit darf halt gesündigt werden. Deswegen gibt es heute und nächste Woche noch ein paar süße Spezialitäten aus der Backstube. Hier unser Bienenstich nach traditioneller Rezeptur:

Zutaten

Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 1 Würfel Hefe (ca. 40 g)
- 200 ml Milch
- 50 g Zucker
- Prise Salz

- Mark einer Vanillestange
- Abrieb einer Biozitrone
- 1 Ei
- 50 g Butter, zimmerwarm

Für den Belag:

- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 100 g Honig
- Saft einer Biozitrone
- 250 g Mandelblättchen

Zubereitung

Für den Hefeteig 400 g Mehl in eine große Rührschüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. 200 ml Milch leicht erwärmen und die Hefe hineinbröckeln.

1 Prise Salz und 50 g Zucker zufügen und verrühren.

Hefemilch in die Mulde gießen und mit 3 EL Mehl vom Rand mit einer Gabel zu einem dicken Brei verrühren.

Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und 10 Minuten gehen lassen.

Nun das Ei, 50 g zimmerwarme Butter, Zitronenschale und Vanillemark zugeben. Alles mit den Knethaken eines elektrischen Rührgerätes zu einem Teig verkneten.

Eine Teigkugel formen, in die Schüssel legen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Den aufgegangenen Teig bemehlen und flach ausrollen. Das Blech damit auslegen.

Für den Belag die Butter, den Zucker, Honig und den Zitronensaft in einem Topf erhitzen bis sich der Zucker gelöst hat. Nun die Mandeln unterrühren. Etwas abkühlen lassen. Dann die Mandel-Mischung auf den Teig verteilen. Kuchen 15 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 170° Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Kuchen im Ofen 35–45 Minuten backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Tipp: Dazu schmeckt geschlagene Sahne oder Vanillecreme.

