



Bienenstich

Zeit gesamt
2h 20min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 16 Portionen

Milch	1100 ml
Hefe, frisch	0.75 St.
Zucker	310 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Butter	550 g
Eier	3 St.
Vanillepuddingpulver	2 Päckchen
Schlagsahne	200 g
Mandeln, gehackt	300 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie

1. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln, 1 EL Zucker und 200 ml lauwarme Milch zugeben. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. 100 g Zucker, Mehl, Salz, 100 g gewürfelte Butter und Eier zur Hefemilch geben. Zu einem glatten Teig verkneten, zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
2. In einer Schüssel 100 ml Milch mit 100 g Zucker und Puddingpulver verrühren. In einem Topf 800 ml Milch aufkochen. Puddingpulver in die Milch rühren und kurz aufkochen. Pudding an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.
3. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Teig mit auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ca. 30 x 40 cm) drücken. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
4. In einem Topf 150 g Butter schmelzen. 150 g Zucker, Sahne und gehackte Mandeln zugeben, ca. 4 Min. erhitzen. Masse auf dem Hefeteig verteilen, nochmals ca. 10 Min. gehen lassen. Kuchen im Backofen ca. 40 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen.
5. In einer Schüssel 300 g Butter mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesenschaumig aufschlagen. Pudding löffelweise mit der Butter vermengen.
6. Bienenstich quer halbieren und jede Hälfte in 2 Böden aufschneiden. Buttercreme auf die unteren Böden streichen, Oberseiten auflegen und leicht andrücken. Vor dem Servieren in Stücke schneiden.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Damit die Füllung gut gelingt, sollten Butter und Pudding vor der Verarbeitung Zimmertemperatur haben, Pudding daher am besten schon am Vortag kochen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	665 kcal		
Kohlenhydrate	61 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	12 g	Fette	42 g