

"Gefüllter Bienenstich" von M. Parbst, Hamburg



Zutaten Teig:

500 g Mehl

30 g Hefe

100 g Zucker

1/4 l lauwarme Milch

1 TL unbeh. Zitronenschale

100 g weiche Butter

2 Eier

Zutaten Belag:

120 g Butter

150 g Zucker

3 EL Honig

2 EL Schlagsahne

250 g Mandelblätter

Zutaten Füllung:

2 P. Mandel-Puddingpulver

1/2 l Milch

1/2 l Schlagsahne

2 EL Zucker

4 EL Mandellikör

200 g Aprikosenkonfitüre

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken.

Die zerbröckelte Hefe mit 1 TL Zucker in etwas Milch verquirlen, in die Vertiefung gießen und Mehl darüber stäuben. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 min ruhen lassen.

Zitronenschale, den restlichen Zucker, die Butter in Flöckchen und die Eier auf dem Mehrrand verteilen. Von der Mitte her die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten, dabei die restliche Milch zugeben. Den Teig ca. 30 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Für den Belag Butter, Zucker, Honig und Sahne zum Kochen bringen. Anschließend die Mandeln einrühren und die Masse kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben. Den Belag auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

Backofen vorheizen: U/O-Hitze: 180°C, Umluft 160°C. 35 Minuten backen.

Für die Creme das Puddingpulver mit etwas kalter Milch glatt rühren. Die restliche Milch mit der Schlagsahne und dem Zucker zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver zufügen und einige Male aufwallen lassen. Den Likör einrühren. Creme kalt stellen.

Den Kuchen auf die Seite mit dem Mandelbelag stürzen und waagrecht durchschneiden, so dass zwei Teigplatten entstehen.

Die Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen und auf den unteren Boden streichen. Darauf die Creme geben und mit der Mandel-Teigplatte bedecken. Kalt stellen.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.