

Bienenstich-Berliner

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Hefeteig:**

1 dl Milch (100 ml)
100 g Butter
250 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
25 g Zucker
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt
½ TL Salz
1 Ei
1 Eigelb

Zum Bestreichen:

etwa 1 EL Milch

Mandelkrokant:

50 g Mandelblättchen
30 g Zucker
10 g Butter

Guss:

100 g Puderzucker
1 - 2 EL Wasser

Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Crème
Pâtisserie
2 ½ dl Milch oder Wasser (250
ml)
1.8 dl Rahm (180 ml)

1 Vorbereiten:

Einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 12 mm) bereitlegen. Backblech mit Backpapier belegen. Milch erwärmen und Butter darin schmelzen.

2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenhefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig in etwa 10 gleich grosse Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer glatten Kugel formen. Die Kugeln nebeneinander auf das Backblech setzen und flach drücken.

Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrössert haben. Dann backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 14 Minuten

Die Berliner nach dem Backen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, sofort dünn mit Milch bestreichen und erkalten lassen.

3 Mandelkrokant:

Mandeln, Zucker und Butter in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren caramolisieren. Mandelkrokant zum Erkalten auf ein Stück Backpapier geben.

4 Guss:

Die kalten Berliner halbieren. Puderzucker mit Wasser zu einem dicken Guss verrühren. Die oberen Hälften der Berliner mit Guss bestreichen und sofort Mandelkrokant aufstreuen.

5 Füllung:

Crème Pâtisserie mit Milch oder Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Rahm steif schlagen und vorsichtig darunterziehen.

Füllung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 12 mm) füllen und die Crème auf den unteren Berliner-Hälften verteilen. Berliner-Hälften aufsetzen und die Bienenstich-Berliner servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Krokant und ohne Füllung sind die Berliner einfriergeeignet.
- Der Mandelkrokant kann auch mit gehackten oder gesplitterten Mandeln zubereitet werden.