

Bienenstich klassisch

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

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

250 ml Milch
75 g Butter oder Margarine
500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ TL Salz
1 Ei

Belag:

100 g Butter
75 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 ml Rahm
200 g Mandelblättchen

Füllung:

2 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
750 ml Milch
100 g Butter

1 Vorbereiten:

Die Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Trockenhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Belag:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Rahm in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Das ganze etwa 1 Min. kochen, dann die Mandeln untermischen. Die Masse beiseitestellen, dabei ab und zu umrühren. Das Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

- 4 Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und im Backblech ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals in den Teig stechen. Den Belag gleichmäßig darauf verstreichen und den Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 18 Minuten

Das Gebäck im Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 Die Gebäckplatte vierteln und jedes Viertel einmal waagrecht durchschneiden. Die 4 Unterteile ins Backblech legen.

6 Füllung:

Aus Puddingpulver und Milch nach Packungsanleitung, aber nur mit 750 ml Milch, einen Pudding kochen und die Butter im heißen Pudding verrühren. Die Crème auf den unteren Gebäckvierteln verteilen, die Oberteile auflegen und leicht andrücken. Crème erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Bienenstich lässt sich ohne Füllung gut einfrieren.
- Statt Mandeln können für den Belag auch 200g Kokosraspel verwendet werden.