

Merishauser Bienenstich

10 - 12 Stücke



aufwändig

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

400 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 TL Salz
30 g Zucker
180 ml Milch
1 Ei
40 g Butter

Glasur:

50 g Butter
40 g Honig
25 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
75 g Haselnüsse, gehackt

Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie
2 ½ dl Milch oder Wasser
1.8 dl Rahm
2 EL Kirsch

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Spritzsack mit Lochtülle (Ø 15 mm) bereitstellen.

2 Teig:

Das Mehl mit Trockenhefe, Zitronenschale, Salz und Zucker vermischen. Milch und Ei begeben und ca. 5 Minuten kneten. Butter in Stücken begeben und den Teig ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig weiterkneten. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 60 Minuten). Teig rund formen, auf die Grösse der Springform auswallen, in die vorbereitete Springform legen und mit einer Gabel mehrmals stupfen. Nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen, dann ca. 15 Minuten kühl stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C

3 Glasur:

Butter, Honig, Zucker und Finesse erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Haselnüsse beimischen. Die abgekühlte Masse nicht zu dick und gleichmässig auf den Teig aufstreichen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens während 25 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 25 Minuten

Den gebackenen Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen. Vorsichtig mit einer Teigkarte den Rand des Kuchens lösen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Füllung:

Den Kuchen einmal quer aufschneiden, den Deckel abheben und beiseitelegen. Crème Patisserie mit Milch oder Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Kirsch begeben und gut mischen. Rahm steif schlagen und vorsichtig darunterziehen. Crème Patisserie mit einem Spritzbeutel von aussen nach innen tropfenförmig auf den Kuchenboden spritzen und den Deckel auflegen. Den Kuchen ca. 60 Minuten kühl stellen.