



Köstlicher Bienenstich

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (= 42 g)
50 g Zucker
ca. 1/4 Liter lauwarme Milch
60 g Butter
1 Prise Salz
Fett für das Blech

Für den Belag:

50 g Butter
5 EL Zucker
100 ml Sahne
4 EL BIHOPHAR Wabenecht Sommerblüten-Honig
300 g Mandelblättchen

Für die Creme:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver (= 40 g)
2 EL Zucker
1/2 Liter Milch
1 Päckchen Butter (=250 g)
2 EL BIHOPHAR Wabenecht Sommerblüten-Honig

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen, Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker bestreuen sowie mit etwas Milch verrühren und an einem warmen Ort abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Butter, restlichen Zucker und Milch sowie Salz hinzufügen, verkneten und ca. weitere 30 Minuten gehen lassen. Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und zugedeckt ca. weitere 30 Minuten gehen lassen.

Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen. Butter mit Zucker, Sahne und Sommerblüten-Honig aufkochen, Mandelblättchen unterrühren, etwas abkühlen lassen, auf dem Teig verteilen und ca. 20–25 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 °C/Stufe 4, Umluft 180 °C). Für die Creme Puddingpulver mit Zucker und Milch nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen. Butter schaumig rühren, Pudding und BIHOPHAR Sommerblüten-Honig esslöffelweise hinzufügen. Den ausgekühlten Kuchen in Streifen schneiden, diese quer halbieren, mit der Creme füllen, wieder zusammensetzen und in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Backzeit: ca. 20–25 Minuten

kJ/kcal p.P.: 1693/404

