

Rezept

Bienenstich

Ein Rezept von Bienenstich, am 16.12.2025

Zutaten

500 g Mehl	225 ml Milch
1 Würfel Hefe (42 g)	50 g Zucker
75 g weiche Butter Butter für das Backblech	2 Eier (Größe M) Mehl zum Arbeiten
125 g Butter	150 g Zucker
200 g Mandelblättchen	4 Blatt weiße Gelatine
300 ml Milch	50 g Speisestärke
1 Vanilleschote	200 g Sahne
80 g Zucker	1 Ei (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 tiefes Backblech (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch lauwarm erwärmen. Hefe in die Mulde bröckeln, mit 6 EL lauwarmen Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Übrige lauwarme Milch, restlichen Zucker, Butter und Eier zum Vorteig geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
3. Inzwischen für die Mandelkruste die Butter schmelzen lassen. Mit Zucker und Mandeln mischen. Die Mandelmasse abkühlen lassen. Ein tiefes Backblech einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten, ca. 5 Min. ruhen lassen. Dann den Teig auf das Blech geben und ausrollen (am besten mit einem kleinen Nudelholz). Den Teig abgedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Mandelmasse gleichmäßig auf den Teig streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
4. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Milch und Stärke glatt rühren. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit übriger Milch, Sahne und Zucker aufkochen. Angerührte Stärke einrühren und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, Vanilleschote entfernen. Gelatine ausdrücken und in der warmen Creme auflösen. Ei trennen. Eigelb unter die Creme rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
5. Den Kuchen vierteln, die Viertel quer halbieren, mit Creme bestreichen und die Mandeloberteile daraufsetzen. Kuchenviertel in Stücke schneiden.