

Rezept

Bienenstich mit Orangenblüten-Creme

Ein Rezept von Bienenstich mit Orangenblüten-Creme, am 11.05.2026

Zutaten

Für den Hefeteig:

½ Bio-Orange	300 g Dinkelmehl (Type 630)
1 Prise Salz	70 g Akazienhonig
50 g weiche Butter	100 ml Milch
1 Ei	1/2 Würfel Hefe

Für den Belag:

50 g Butter	50 g Akazienhonig
1-2 EL Sahne	80 g Mandelblättchen

Für die Creme:

1 Vanilleschote	250 ml Milch
1 Ei	1 Eigelb
50 g Kokosblütenzucker	25 g Speisestärke
40 g weiche Butter	1 Bio-Orange
100 g Sahne	2 EL Orangenblütenwasser (Apotheke)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 14 g F, 6 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Mehl, Salz, Honig, abgeriebene Orangenschale, Butter in Flöckchen, Milch und Ei in eine Schüssel geben. Die Hefe darüberkrümeln. Mit den Knethaken des Handrühr-geräts zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem feuchten sauberen Geschirrtuch abdecken und den Teig ca. 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
2. Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig in die Form drücken. Für den Belag die Butter mit Honig und 1-2 EL Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Die Mandelblättchen unterrühren. Die Mandelmasse auf dem Hefeteig verteilen. Die Backform mit dem feuchten Tuch abdecken und nochmals 30 Min. gehen lassen.
3. Inzwischen für die Creme die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken aus der Schote kratzen. Die Milch mit der Vanilleschote und dem Mark in einem kleinen Topf aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und ca. 15 Min. ziehen lassen. Die Vanilleschote entfernen.

4. Ei, Eigelb, Zucker und Stärke verrühren und mit einem Schneebesen unter die Milch rühren. Bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen lassen, bis eine dicke Creme entsteht. Von der Herdplatte nehmen, die Butter unterrühren und abkühlen lassen. Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. 100 g Sahne steif schlagen und mit dem Orangenblütenwasser und der abgeriebenen Orangenschale unter die kalte Creme ziehen. Abgedeckt kalt stellen.
-
5. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Den Kuchen im Backofen (unten) in ca. 35 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Kuchen einmal quer durchschneiden. Die Creme auf den Boden streichen und den Deckel auflegen.