

Rezept

# Bienenstich vom Blech mit Erdbeeren

Ein Rezept von Bienenstich vom Blech mit Erdbeeren, am 26.04.2024

## Zutaten

### Für den Hefeteig

<b>225 ml</b> Milch	<b>1 Würfel</b> frische Hefe
<b>50 g</b> Zucker	<b>550 g</b> Mehl
<b>2</b> Eier (M)	<b>75 g</b> weiche Butter

### Für die Mandelkruste

<b>125 g</b> Butter	<b>150 g</b> Zucker
<b>3 EL</b> Sahne	<b>200 g</b> Mandelblättchen

### Für die Creme

<b>4 Blatt</b> Gelatine	<b>1 Pck.</b> Vanillepuddingpulver
<b>50 g</b> Zucker	<b>400 ml</b> Milch
<b>50 g</b> Butter	<b>300 g</b> Sahne
<b>300 g</b> Erdbeeren (nach Belieben)	

### Ausserdem

<b>1</b> Backblech (Innenmaße ca. 41 × 35 cm)	Butter für das Blech
Mehl zum Arbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 20 g F, 7 g EW, 30 g KH

## Zubereitung

1. Milch handwarm erwärmen und mit zerbröckelter Hefe und 1 EL Zucker verrühren. 10 Min. stehen lassen. Übrigen Zucker (30 g) und Mehl mischen. Mit Hefemilch, Eiern und zimmerwarmer Butter zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Butter, Zucker und Sahne in einen Topf geben, bei kleiner Hitze schmelzen und 1-2 Min. köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und die Mandeln unterrühren.
3. Ofen auf 200° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen, auf das Backpapier geben und die Mandelmasse darauf verstreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 25 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchenrost ca. 45 Min. auskühlen lassen.

4. Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Puddingpulver und Zucker mit etwas Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen. Pudding-Mix einrühren. Unter Rühren aufkochen, bis die Creme eindickt. Butter untermischen. Pudding direkt an der Oberfläche mit Folie abdecken und ca. 5 Min. abkühlen lassen, dann die ausgedrückte Gelatine einrühren. Erneut direkt mit Folie abdecken und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. Erdbeeren abbrausen, entkelchen, würfeln und unterheben. Creme abgedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
- 
5. Den Tortenboden vom Backpapier lösen, halbieren und die Hälften jeweils waagrecht teilen. Die Oberteile mit der Mandelkruste in 24 Stücke teilen. Die ungeschnittenen Hälften auf eine Kuchenplatte geben und gleichmäßig mit Puddingcreme bestreichen. Die geschnittenen Stücke auflegen und den Bienenstich ca. 1 Std. kühlen.