

## Rezept

# Käse-Bienenstich

Ein Rezept von Käse-Bienenstich, am 18.12.2025

## Zutaten

**225 ml** Milch

**1 Würfel** frische Hefe (ca. 42 g)

**75 g** weiche Butter

**1 kräftige Prise** Salz

**125 g** Butter

**200 g** Mandelblättchen

**500 ml** Milch

**100 g** Zucker

**500 g** Quark (40 % Fett i. Tr.)

**550 g** Mehl

**50 g** Zucker

**2** Eier (M)

Butter für das Backblech

Mehl zum Arbeiten

**150 g** Zucker

**6 Blatt** weiße Gelatine

**50 g** Speisestärke

Schote und Mark von 1 Vanilleschote

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 tiefes Backblech (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit etwas lauwarmer Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Übrige lauwarme Milch, restlichen Zucker, Butter, Eier und Salz zum gegangenen Vorteig geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig kräftig kneten, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Inzwischen für die Mandelkruste die Butter schmelzen lassen. Mit Zucker und Mandeln mischen und abkühlen lassen. Das Blech einfetten, den Teig daraufgeben und ausrollen (das geht am besten mit einem kleinen Nudelholz). Backofen auf 200° vorheizen. Teig ca. 10 Min. gehen lassen, dann den Mandelbelag daraufstreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Für die Käsecreme die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. 100 ml Milch und Stärke glatt rühren. Übrige Milch, Zucker, Vanilleschote und Vanillemark aufkochen. Angerührte Stärke einrühren, unter Rühren einmal aufkochen, dann den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Den Pudding in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und in ca. 1 Std. auskühlen lassen.
5. Die Teigplatte vierteln und quer durchschneiden. Quark unter den kalten Pudding rühren (sollten sich Klümpchen bilden, mit dem Pürierstab kurz durchmixen). Untere Böden mit Creme bestreichen, obere Böden darauflegen und leicht andrücken. Die Kuchenviertel in Stücke schneiden.