

Rezept

Knuspriger Bienenstich ohne Füllung

Ein Rezept von Knuspriger Bienenstich ohne Füllung, am 29.09.2023

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

400 g Mehl	1 Würfel Hefe (ca. 40 g)
200 ml Milch	Salz
50 g Zucker	1 Ei
50 g Butter	Mehl zum Arbeiten
Fett für das Blech	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

FÜR DEN BELAG:

200 g Butter	250 g flüssiger Honig
6 EL Sahne	300 g Mandelblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (40 X 30 CM, 20 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben. In die Mitte mit einem Löffel eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Die Milch in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen und 5 EL davon über die Hefe gießen. 1 Prise Salz und 50 g Zucker zufügen.
2. Hefe mit der Milch und 2– 3 EL Mehl vom Rand mit einer Gabel zu einem dicken Brei verrühren. Vorteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken. Den Hefeansatz bei Zimmertemperatur 15 Min. gehen lassen, bis das Mehl auf der Oberfläche Risse zeigt.
3. Ei, 50 g weiche Butter, Zitronenschale und die übrige Milch dazugeben. Alles mit den Knetbacken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten – er soll sich vom Schüsselboden lösen.
4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf mit den Handballen noch 5 Min. kräftig durchkneten, bis er schön glänzt, glatt und elastisch ist. Einen Teigkloß formen, zurück in die Schüssel legen, mit einem Tuch abgedeckt 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
5. Das Backblech einfetten. Teig nochmals durchkneten, ausrollen und das Blech damit auslegen. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort noch 15 Min. gehen lassen.

6. Inzwischen den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Für den Belag die Butter, den Honig und die Sahne aufkochen und die Mandeln daruntermischen. Die Masse abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist.
-
7. Mandel-Honig-Mischung gleichmäßig auf den Teig streichen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 25– 30 Min. backen. Nach 20 Min. kontrollieren – falls der Kuchen zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken.