

Rezept

Omas Bienenstich

Ein Rezept von Omas Bienenstich, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Mandelbelag

100 g Butter **25 g** milder Honig (z. B. Blütenhonig)
125 g Zucker **125 g** Mandelblättchen

Für den Rührteig

225 g weiche Butter **125 g** Zucker
2 Eier (Größe M) **375 g** Mehl (Type 405)
3 TL Backpulver **2 Prisen** Salz
100 ml Milch

Für die Creme

1 Vanilleschote **4** Eigelb (Größe M)
125 g Zucker **1 Päckchen** Vanillepuddingpulver zum Kochen
375 ml Milch **150 g** weiche Butter

Außerdem

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Für den Mandelbelag Butter mit Honig und Zucker schmelzen. Mandelblättchen unterrühren und abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Die Form einfetten. Für den Rührteig Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und mit der Milch kurz untermischen. Den Teig in der Form verteilen und die Mandelmasse daraufstreichen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) 45-50 Min. backen. Herausnehmen und 10 Min. auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mind. 1 Std. auskühlen lassen.

3. Für die Creme die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Eigelbe und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in einer Edelstahl-Rührschüssel sehr schaumig schlagen. Das Puddingpulver mit 100 ml Milch glatt rühren und mit Vanillemark und übriger Milch unter die Eigelbcreme rühren. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen und die Creme mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 10-15 Min. rühren, bis sie dick wird. Vom Wasserbad nehmen und mit Frischhaltefolie abgedeckt lauwarm abkühlen lassen.
-
4. Die weiche Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Den knapp lauwarmen Pudding esslöffelweise unter die Butter rühren. Den Kuchen quer halbieren. Die Creme auf dem unteren Boden verstreichen und mit dem oberen Boden bedecken. Abgedeckt mind. 2 Std. kalt stellen.