

Bienenstich Blechkuchen

Von Kuchenfee

Herzlich willkommen zu meinem Backabenteuer! Als ausgebildete Konditorin öffne ich heute erneut die Tür zu meiner Backstube, um mit euch ein köstliches Backerlebnis zu teilen. In dieser Episode habe ich etwas Besonderes für euch vorbereitet - einen Bienenstich vom Blech, der die Herzen aller Kuchenliebhaber höher schlagen lässt!

Dieser Bienenstich ist nicht nur ein klassisches Kuchenrezept, sondern eine unwiderstehliche Variante, die sich perfekt für große Gruppen eignet. Statt des traditionellen Hefeteigs habe ich einen saftigen Rührkuchen mit Mohn verwendet und ihn großzügig mit einer himmlischen Vanillecreme gefüllt. Das Highlight dieses Rezepts ist zweifellos das knusprige Mandeltopping, auch als Röstmasse bekannt, das aus Mandeln, Honig, Sahne, Zucker und Butter besteht und diesem Kuchen seine unverwechselbare Note verleiht.

Ich lade euch ein, gemeinsam mit mir in die Welt des Backens einzutauchen, während wir die Geheimnisse dieses beeindruckenden Bienenstichs lüften. Egal, ob ihr bereits erfahrene Backprofis seid oder gerade erst in die wunderbare Welt des Backens eintaucht, dieses Rezept wird euch begeistern und inspirieren.

Lasst uns zusammen backen, genießen und naschen! Vergesst nicht, eure Back-Community zu aktivieren, indem ihr dieses Video teilt und eure Gedanken und Fragen in den Kommentaren teilt. Ich freue mich darauf, eure Backkreationen zu sehen und bin gespannt auf eure Meinungen dazu.

Also, schnappt euch eine Tasse Tee oder Kaffee, macht es euch gemütlich und lasst uns gemeinsam diesen unwiderstehlichen Bienenstich vom Blech zubereiten. Viel Spaß beim Zuschauen!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	30 min	n/a	1 Std.

20 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

3 x Eier, Raumtemperatur

Größe M; Raumtemperatur

270 g Zucker

1 Paket Vanillinzucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

1 TL Backpulver

300 g Mohn

gemahlen

300 ml Milch

RÖSTMASSE

120 g Butter

200 g Zucker

75 ml Milch

60 g Honig

200 g Mandeln

gehobelt

FÜLLUNG

300 g Kuvertüre

weiss

80 ml Sahne

150 g Butter

weich

Werkzeuge

Backblech

Backrahmen

Küchenmaschine

Waage

Topf

Schneebeesen

Gummilippe

Zubereitung

1. BODEN

- 01** Blech am Boden mit Backpapier auslegen, dann einen Backrahmen auflegen. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- 02** Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz rund 10 Minuten kräftig aufschlagen, während dessen die trockenen Zutaten Mehl, Mohn & Backpulver vermengen.
- 03** Die trockenen Zutaten in die Eiermasse rühren, dabei die Milch einlaufen lassen, den Teig dann in die vorbereitete Form geben und etwa 15 Minuten backen.

2. RÖSTMASSE

- 01** Während der Boden am backen ist, die Röstmasse herstellen. Dafür alle Zutaten ausser die Mandeln in einem Topf bei mittlerer Hitze unter rühren für 5 Minuten kochen.

- 02** Die Mandeln einrühren und die Masse von der Hitze nehmen.
- 03** Sind die ersten 15 Minuten des Boden abgelaufen, die Röstmasse darauf verteilen und erneut etwa 15 Minuten ausbacken bis die Röstmasse blubberd und goldig ist.
- 04** Nach dem Backen den Boden in der Form komplett auskühlen lassen, danach aus der Form lösen und einmal waagrecht halbieren.

3. FÜLLUNG

- 01** Die Sahne einmal aufkochen und über die fein gehackte Kuvertüre gießen, drei Minuten ziehen lassen, dann geschmeidig rühren und auf Raumtemperatur kommen lassen.
- 02** Ist die Mischung auf Raumtemperatur, kann die weiche Butter für rund 10 Minuten kräftig aufgeschlagen werden.
- 03** Die Ganache nun Löffelweise in die schlagende Butter einarbeiten.
- 04** Den Rahmen um den unteren Boden stellen, die Creme auf dem Boden verteilen und glatt streichen, dann den Deckel auflegen und für etwa eine Stunde kühlen, dann nach Wunsch portionieren, dekorieren und genießen.