

Bienenstich

Von Kuchenfee

Aus der Konditorei kenne ich den Bienenstich noch in seiner klassischen Form: **Hefeteig, Karamell-Mandel-Decke und eine richtig gut gekühlte Vanillecreme** in der Mitte. Genau so backe ich ihn auch zu Hause, weil mir bei den Rührteig-Varianten immer der typische, leicht zähe Biss fehlt, den der Hefeboden mitbringt. Der Bienenstich ist seit Jahren mein absoluter Lieblingskuchen, deshalb bekommt er hier auch sein eigenes, sauber gefilmtes Rezept.

Der kleine Unterschied zu vielen Standard-Rezepten steckt bei mir in der Füllung. Statt reiner Buttercreme oder reinem Pudding hebe ich am Ende noch **geschlagene Sahne unter den abgekühlten Vanillepudding**. Das macht die Creme spürbar luftiger und nimmt der Karamellschicht den schweren, mächtigen Touch. Wichtig dabei: die Mandel-Karamellmasse vor dem Backen wirklich auskühlen lassen, sonst killt die Hitze den Hefeteig direkt unter dem Belag. Hier kommt mein Rezept für den klassischen Bienenstich, so wie ich ihn am liebsten mache und immer wieder gerne backe:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	45 min	n/a	1 Std.

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HEFETEIG

Prise x Salz

400 g Mehl

½ Würfel Hefe oder 1 Pkc. trockene Hefe

140 ml Milch

60 g Zucker

40 g Butter

1 x Ei

TOPPING

80 g Butter

140 g Zucker

50 ml Milch

40 g Honig

130 g gehobelte Mandeln

VANILLECREME

500 ml Milch

1 Puddingpulver Vanille

Päckchen

75 g Zucker

2 x Eigelb

100 g Butter

200 ml Sahne

1 EL Zucker

1 Sahnesteif

Päckchen

Werkzeuge

Springform

Küchenmaschine / Handrührgerät

Waage

Topf

Zubereitung

- 01** In einer Rührschüssel mit dem Mehl gräbst du dir eine kleine Kuhle. Dort wird die Hefe rein gebröselt, etwas vom Zucker drauf gestreut & die Milch drauf gegeben. Lasst alles ca. 10-15 Minuten stehen damit die Hefe aktiv werden kann und geweckt wird. Am besten verwendet ihr auch warme Milch für diesen Schritt, damit alles schneller wach wird.
- 02** Nach der kurzen Zeit gebt ihr zu der nun leicht schaumigen Hefemischung die Butter, das Ei & den restlichen Zucker. Lasst alles mit dem Knethaken für ca. 10 Minuten verkneten. Falls ihr keine Küchenmaschine habt geht das ganze natürlich auch per Hand ????. Wenn also alles nach 10 Minuten kneten zusammen gekommen ist knetet ihr es in einen Kugel und lasst es in der Schüssel für um die 60 Minuten ruhen. Das macht ihr natürlich am besten an einem warmen Ort wo kein Durchzug ist.
- 03** Nach der Ruhezeit gebt ihr den Teig in eine 26 er Springform. Wenn er soweit in der Form ist deckt ihr diese wieder locker ab und stellt sie zur Seite.

- 04** In einem kleinen Topf auf dem Herd kocht ihr Butter, Zucker, Milch & Honig für ca. 1 Minute auf. Nach der Minute gebt ihr die Mandeln dazu und rührt diese unter. Lasst eure Mischung bitte für mindestens 10 Minuten abkühlen bevor ihr sie im nächsten Schritt auf dem Boden verteilt. (Wenn eure Mischung so kochend heiß ist und auf den Hefeteig trifft tötet ihr die ganze Hefe und euer Teig wird dann hart und trocken:(!) Deckt euren Teig mit Topping bitte nochmals locker ab und lasst ihn für weitere 20 Minuten gehen.
- 05** In einem Topf setzt ihr die Milch zum kochen auf. Gebt den Zucker zur Milch. In einer kleinen Schüssel verrührt ihr einen kleinen Schluck der Milch mit den Eigelben & dem Puddingpulver. Wenn die Milch kurz vor dem aufkochen ist gebt ihr einen Schluck davon zu eurer Eigelb Mischung und rührt kräftig. Gebt dann noch 1-2 mal etwas heiße Milch zu eurer Eigelb Mischung damit diese aufgewärmt wird und nicht sofort stockt wenn sie auf die kochende Milch stößt ???? Gebt eure erwärmte Eigelb Mischung jetzt zur kochenden Milch und kocht alles unter kräftigem rühren für 1 Minute auf. Nach dem kochen nehmt ihr den Pudding vom Herd und gebt die Butter dazu. Verrührt alles gründlich und deckt ihn mit Frischhaltefolie ab. Lasst ihn auf Raumtemperatur abkühlen.
- 06** Schlagen die Sahne mit dem Sahnesteif steif und hebt sie in 3-4 Portionen unter die Creme, nachdem ihr diese gründlich durchgerührt habt und sie somit nicht mehr mega kompakt ist. Lagert die Fülle im Kühlschrank bis zur Weiterverwendung.
- 07** Euer Hefeteig sollte zu diesem Zeitpunkt aufgegangen sein und extra fluffig aussehen. Heißt dann euren Ofen vor auf 175°C Umluft. Sobald der Ofen auf Temperatur ist gebt ihr den Teig vorsichtig in den Ofen (mittig!) & backt ihn für ca. 25 Minuten bis alles goldig ist!
- 08** Nach dem backen lasst ihr den Boden bitte einfach auf der Arbeitsplatte komplett abkühlen und & schneidet ihn danach einmal in der Hälfte durch um ihn mit der abgekühlten Creme zu füllen. Ihr solltet den Deckel des Bienenstich bevor ihr ihn auflegt, noch portionieren sodass das servieren leichter ist. Nach dem füllen gebt ihr das gute Stück am besten für mindestens 3 Stunden in die Kühlung damit alles stabil und fest wird.
- 09** **Temperatur :** 175°C Umluft
Backzeit : ca. 25 Minuten