Bienenstich

Fotos und Rezept von Angelika Haindl

Zutaten:

Für den Hefeteig

500 gr. Mehl (ich nehme 550er)
20 gr. Hefe und 60 gr. Lievieto Madre (wenn man keinen LM hat, die Hefe auf 40 gr. erhöhen).
60 gr. Zucker
2 kleine Eier
70 gr. Butter (zerlassen oder weich)
1/2 TL Salz
200 ml Milch

Für den Mandelbelag

100 gr Butter
135 gr Zucker
2 TL Honig
7 EL Milch
180 gr gehobelte Mandeln

Für die Füllung

1 Eigelb
1 Pckg Vanillepuddingpulver oder 42 gramm Speisestärke
500 ml Milch
Vanillemark von einer halben Schote
45 gr. Zucker

170 gr. warme Butter
50 gr. Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig:
Ich habe alles in der CC geknetet, habe etwas Wärme zugegeben, jedoch nicht mehr als 30°, da ich der Meinung bin, man sollte Hefeteig nicht zuviel Wärme geben. Das lässt ihn zu schnell gehen.
Bei der CC merkt man, wenn der Teig fertig ist: er löst sich immer mehr vom Boden und klettert den Haken hoch, wird ein richtig schöner Kloss.

Den lösen und dann auf einem Backblech ausrollen.

Für den Mandelbelag:
Die Butter mit dem Zucker, Honig und der Milch erhitzen und ca. 6 Minuten einkochen lassen.
Dann die gehobelte Mandeln zugeben und unterrühren. Etwas eindicken lassen, dabei jedoch vorsichtig rühren.

Tipp gehobelte Mandeln selber machen:
Die Mandeln schälen. Diese dann alle auf einmal in die Trommelraffel geben. Einsatz ist die Trommel mit den feinen Schlitzen.
Stopfer drauf. Es muss schnell gehen, sonst zerkrümeln sie zu sehr

Die fertige Mandelmasse etwas abkühlen lassen und dann auf den Teig streichen.
Der Kuchen wird bei HL 20 Minuten auf 200° gebacken.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, wird er einmal durchgeschnitten… sonst wirds zu kompliziert. Dann jede Hälfte einmal QUER durchschneiden, die Deckel vorsichtig abnehmen.

Für die Füllung
450 ml Milch mit dem Zucker erhitzen (im Topf der CC), die restlichen 50 ml mit dem Eigelb, dem Puddingpulver oder der Speisestärke sowie dem Vanillemark verrühren (in einem Schraubglas und gut schütteln, oder in einem Becher klümpchenfrei).
Sobald die Milch kocht, die Puddingmasse langsam unter rühren in den Topf schütten und alles aufkochen lassen (ein paarmal blubbern reicht, ich nehme übrigens den Flexi-Rührer).

Den Topf wegnehmen, die Masse abkühlen lassen, dabei immer

wieder mal umrühren.

In der Zeit die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Ich habe den Puderzucker in der Gewürzmühle hergestellt. Schaumig rühren mit Flexi… wenn die beiden Massen annähernd gleich warm sind, zusammen mischen und verrühren.

Nund die durchgeschnittenen Teigplatten mit der Masse füllen und die Deckel wieder drauf… fertig…
Vorsichtig mit Zackenmesser die Bienenstiche in Form schneiden.