

DosRios Bienenstich

Ein Rezept von „ Chiledaga „

Zutaten:

1.Boden:

500 g Mehl
30 g Frischhefe
50 g Butter oder Margarine
1/4 l Milch
1 Prise Salz
etw.abgeriebene Zitronenschale

2.Belag:

150 g Butter
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
250 g Mandeln (geschaelt und gestiftelt oder gehackt)
2-3 EL Mich

3.Fuellung:

1 P. Vanillepuddingpulver (fuer 10 Portionen)
1/2 l Milch
100 g Butter

**Im vorgeheizten Backofen bei 200- 220*C 40-45 min. backen.
der Kuchen darf nur goldgelb sein .**

Zubereitung:

Fuer den Boden aus den Zutaten einen lockeren Hefeteig herstellen und an warmen Ort gehen lassen.

Waerenddessen die gehackten oder gestiftelten Mandeln in einer Pfanne mit der Butter und dem Zucker nur leicht karamelisieren lassen, vom Feuer nehmen und die Milch unterruehren.

Den aufgegangenen Hefeteig auf ein Backblech verteilen, und die Mandelmasse gleichmaessig darauf geben.

In den vorgeheizten Ofen geben und dann die Mich fuer die Puddingcreme erhitzten und mit dem Puddingpulver nach Anweisung (aber nur mit der halben Menge Mich) zubereiten.

Butter schaumig rühren und die abgekühlte Puddingmasse darunter geben.
Den abgekühlten Boden quer durchschneiden und mit der Puddingcreme füllen.

TIP:

Es ist praktisch, die obere Hälfte des Bienenstichs schon vor dem Zusammensetzen in Portionsstücke zu schneiden, da sonst die Creme beim Schneiden rausgedrückt wird.