

## Lecker Backen

### Bienenstich

Rezept von Markus Podzimek



#### Zutaten (für eine Form von 28 Zentimetern Durchmesser)

##### Für den Hefeteig:

25 g Hefe  
125 ml warme Milch  
1 Eigelb (Größe L)  
30 g Zucker  
30 g Butter  
1 Prise Salz  
225 g Weizenmehl  
½ Vanilleschote  
Schale von ½ Bio-Zitrone  
fein gehobelte Mandeln als Belag

##### Für die Bienenstichmasse:

150 g Zucker  
75 g Butter  
50 g Honig  
2 EL Sahne

##### Für die Füllung:

330 ml Milch  
50 g Zucker  
½ Vanilleschote  
25 g Stärke  
1 Ei, getrennt

#### Zubereitung

Für den **Hefeteig** die Hefe in der warmen Milch auflösen. Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem gleichmäßigen glatten Teig verarbeiten. Wenn der Teig beim Kneten zu weich ist, einfach noch etwas Mehl dazugeben. Kräftig und lange kneten, bis er schön glatt ist. Das ist wichtig, damit der Teig Kleber bilden kann und die nötige Struktur bekommt. Lieber zu lange als zu kurz kneten. Den Teigling zur Kugel formen und unter einem Tuch bei Raumtemperatur circa 20 Minuten ruhen lassen.

Dann rund ausrollen und auf Backpapier in einen Tortenring (28 Zentimeter Durchmesser) legen. Mit einer Gabel einstechen, damit die Luft beim Backen entweichen kann. Dann mit lauwarmem Wasser bestreichen und mit fein gehobelten Mandeln großzügig bestreuen. Aber bitte nicht zu viele, eine Schicht reicht aus.

Als nächstes die **Bienenstichmasse** zubereiten. Alle Zutaten für die Masse in einem Topf kurz aufkochen. Nicht zu lange köcheln, sonst wird die Masse braun und bitter. Diese Mischung über die Mandeln in den Tortenring gießen. Den Teig mit der warmen Masse nochmal 15 Minuten gehen lassen. Dann bei 180 Grad Celsius circa zehn Minuten backen.

### **Zubereitung der leichten Vanillecreme**

Für die **Vanillecreme** in einem Topf 280 Milliliter Milch, 40 Gramm Zucker und das Mark einer halben Vanilleschote aufkochen. Währenddessen in einer Schüssel Stärke, das Eigelb und die restlichen 50 Milliliter Milch vermischen. Das Stärke-Ei-Gemisch mit einem Schneebesen schnell und klümpchenfrei unter die kochende Vanillemilch ziehen, alles kurz aufkochen lassen. Parallel das Eiweiß mit zehn Gramm Zucker zu Schnee schlagen. Den Eischnee direkt unter die heiße Vanillecreme ziehen.

### **Bienenstich zusammensetzen**

Als nächstes wird der abgekühlte Bienenstichboden halbiert. Die obere Hälfte mit einem Messer in gleich große Tortenstücke einteilen, die untere Hälfte mit der heißen Vanillecreme bestreichen. Danach werden die eingeteilten Stücke der oberen Hälfte sofort auf die noch heiße Creme gelegt. So verbinden sie sich wieder optimal zu einer schönen Tortenoptik und beim Anschneiden quillt die Vanillecreme nicht raus.