Saftiger Aprikosen-Bienenstich

Kuchen » Pfirsich & Co

Zutaten (30 Stücke)

» 200ml Milch
» 30g Hefe
» 275g Zucker
» 500g Mehl
» 2 Ei(er)
» 1 Prise Salz
» 250g Butter/Margarine
» 2 EL Honig
» 650g Schlagsahne
» 150g Mandelblättchen
» 1kg Aprikose(n)
» 340g Aprikosenkonfitüre
» 2 EL Aprikosenlikör

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Milch leicht erwärmen. Hefe und 70g Zucker darin auflösen. 200g Mehl zufügen und zu einem Vorteig verrühren. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20min gehen lassen. Vorteig mit restlichem Mehl, Eiern, Salz und 100g weicher Butter zu einem geschmeideigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 45min gehen lassen.

2. Für den Belag restliche Butter, 100g Zucker, Honig und 150g Schlagsahne aufkochen. Mandeln unterrühren und kurz einkochen. Abkühlen lassen. Teig auf einer gefetteten Fettpfanne ausrollen. Mandelmasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 35min backen. Auskühlen lassen.

3. Für die Füllung Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entsteinen und würfeln. Mit Rest Zucker und 200ml Wasser ca. 30 min bei geringer Hitze einkochen lassen. Konfitüre und evtl. Aprikosenlikör unterrühren. Weitere ca. 3min einkochen. Abkühlen lassen. Sahne portionsweise steif schlagen.

4. Bienenstich längs in 6 Streifen schneiden, waagerecht halbieren. Obere Streifen je in 5 Stücke schneiden. Kompott und Sahne auf untere Streifen streichen. Mit Mandelteilchen bedecken. 1 Stunde kühl stellen. In Stücke schneiden.

Nährwerte: 300kcal/E4g/F17g/KH32g pro Stück

angelegt am: 05.07.2004 Rezept-Nr: 1131

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke