

Gefüllter Bienenstich

Kuchen

Zutaten (20 Stücke)

- » 500g Mehl
- » 1 Würfel Hefe
- » 210g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 750ml Milch
- » 2 Ei(er)
- » 200g Butter/Margarine
- » 400ml Schlagsahne
- » 300g Mandelblättchen
- » 3 Blatt weiße Gelatine
- » 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Rezept-Foto



Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde eindrücken. Hefe, 1TL Zucker, 250ml lauwarme Milch hineingeben, mit etwas Mehl verrühren. 20min ruhen lassen. 50g Zucker, Salz, Eier, 50g Butter unterkneten. 30min gehen lassen. 150g Butter, Zucker bis auf 50g, 200ml Sahne aufkochen. Mandeln zufügen, aufkochen, abkühlen lassen.

2. Gelatine einweichen. Puddingpulver mit 5EL Milch verrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen, Pulver einrühren, aufkochen. Gelatine ausdrücken, unterziehen. Creme unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Teig erneut kneten, auf einem gefetteten Blech ausrollen, Mandelmasse aufstreichen.

3. Ofen auf 180°C vorheizen. Teig 10min ruhen lassen, anschließend 25min backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In Stücke schneiden und jeweils waagrecht halbieren. Sahne steif schlagen. unter den Pudding heben. Untere Hälfte mit der Creme bestreichen und die Deckel aufsetzen.

Nährwerte: 390kcal/E8g/F24g/KH34g pro Stück

angelegt am: 22.02.2003

Rezept-Nr: 247

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