

Oster-Bienenstich

Zutaten:

Teig und Belag:

250 g Mehl
½ Päckchen Trockenhefe (alternativ die Hälfte von einer Hefe)
1 Prise Salz
125 ml Milch
140 g Butter
150 g Zucker
100 g Mandelblättchen
1 EL Sahne
Butter zum Einfetten

Füllung:

25 g Maisstärke
2 Eigelbe
2 Päckchen Vanillezucker
40 g Zucker
400 ml Milch
100 ml Eierlikör

Zubereitung:

Für die Füllung Maisstärke, Eigelbe, Vanillezucker, Zucker und Milch in einer passenden Gareinheit verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Eierlikör untermischen und die Masse in eine Schüssel umfüllen. Eine Frischhaltefolie direkt auf die Masse legen und vollständig abkühlen lassen.

Das Mehl mit der Hefe, 60 g Zucker und dem Salz mischen. Die Milch mit 50 g Butter leicht erwärmen. In das Mehl eine Vertiefung drücken und die lauwarme Milch-Buttermischung dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Für die Mandelmasse in einer kleinen Pfanne oder Gareinheit die restliche Butter zerlassen, den restlichen Zucker untermischen, Mandelblättchen dazugeben und alles hell anbräunen. Zum Schluß Sahne untermischen.

Backpapier mit Hilfe des Servierdeckels 24 cm passend für eine Gareinheit 24 cm, 5,0 l ausschneiden und in die Gareinheit legen. Das Backpapier und den unteren Rand mit Butter einfetten. Die Mandelmischung auf dem Backpapier verteilen. Den Hefeteig in zwei Portionen rund im Durchmesser 24 cm ausrollen. Die erste Teighälfte auf die Mandeln legen. Darauf die Füllung verstreichen und die zweite Teighälfte darüber legen.

AMC-Handelsvertretung – Ansbach - Joachim Scharf

www.amc-handelsvertretung-ansbach.de

Die Kochstelle auf niedrige Stufe schalten. Den Navigenio überkopf auflegen und auf kleine Stufe schalten. Den Bienenstich ca. 35 Minuten backen, dann den Navigenio abnehmen, die Gareinheit von der Kochstelle nehmen und den Kuchen vollständig abkühlen lassen.

Anschließend den Rand lösen und den Kuchen vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen.

Guten Appetit!