



Bienenstich mit Puddingfüllung



Rezeptinfo

Zutaten für eine 26 cm Springform mit 12 Stücken

Zubereitungszeit 45 Min.+ Backzeit 35 Min.+ 160 Min. Ruhezeit

pro Stück: 1833 kJ, 438 kcal, 39 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 27 g Fett

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Dieser Bienenstich ist anders, als alle Bienenstiche, die ihr jemals probiert habt! Dieser Bienenstich ist suuuper fluffig und enthält genau die richtige Portion an Pudding und knuspriger Mandelschicht! Es gibt ganz einfach keine Ausrede, ihn nicht auszuprobieren! Hier seht ihr, wie es geht:

Step 1:

Die 150 ml Milch in einem Topf erwärmen und danach die zerbröckelte Hefe und 1 EL Zucker mit in den Topf geben. Jetzt lässt du die Mischung zugedeckt 10 Min. gehen.

Step 2:

Dann Mehl, Salz, Ei, 50 g Butter und den restlichen Zucker (ca. 70 g) in die Mischung geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du für die Füllung 350ml Milch aufkochen. Zu der anderen übrigen 150ml Milch wird das Puddingpulver und der Zucker (40 g) gegeben und verquirlt. Das Milch-Pudding-Zucker-Gemisch dann zu der kochenden Milch gießen. Den Pudding sofort in eine Schüssel geben, Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen und abkühlen lassen.

Step 4:

Jetzt den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand der Form buttern. Den Hefeteig in die Form geben, ein wenig mit Mehl bestäuben und als Boden darin verteilen. Für 15 Min. den Teig als Boden gehen lassen. Währenddessen 75 g Butter für den Belag in einem Topf schmelzen, 50 g Zucker und Sahne hinzufügen und bei ständigem Rühren 2-3 Min. aufkochen lassen. Danach die Mischung kurz abkühlen lassen.

Step 5:

Nun nimmst du dir wieder die Springform und gibst die Mandelmischung auf den Teig. Das muss noch einmal für 15 Min. gehen. Nun den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Kuchen für ca. 35 Min. backen und zum Schluss der Backzeit mit Alufolie bedecken, damit die Mandelschicht nicht zu dunkel wird. Danach nimmst du ihn aus dem Ofen und lässt ihn abkühlen. Jetzt aus der Form lösen und den Kuchen waagrecht halbieren. Die obere Hälfte (mit der Mandelkruste) in 12 Stücke schneiden. Am besten geht das mit einem elektrischen Messer.

Step 6:

Die restliche Butter mit dem Puderzucker hellcremig aufschlagen. Für die Füllung den abgekühlten Pudding löffelweise hinzufügen und unterrühren. Im letzten Schritt streichst du die Creme auf die untere Hälfte, legst die Tortenstücke mit Mandelkruste darauf und stellst die Torte für ca. 1 Std. kalt.

Zutaten:

Menge:

100 g	Schlagsahne
1/2 Würfel	frische Hefe
150 g	Mandelblättchen
170 g	Zucker
25 g	Puderzucker
250 g	Butter
350 g	Weizenmehl + etwas zum Ausrollen
	Salz
650 ml	Milch
50 g	weiche Butter + etwas für die Form
1	Ei
1 Pckg.	Vanillepuddingpulver