

Bienenstich

Germteig: 500g Weizenmehl, 1 TL Salz, 40g Germ, 80g Zucker, 2 TL Vanillin, ca. 220ml Milch, etwas Zitronenaroma, 1 EL Rum, 40g Butter, 2 Eidotter.

Belag: 140g Butter, 60g Zucker, 60g Honig, 170g Mandelblätter.

Fülle: 1l Milch, 3 Pkg. Vanillepudding – Pulver, 90g Zucker, 250ml Obers, 8 Blatt Gelatine.



Für den Belag Butter, Zucker und Honig aufkochen, mit Mandelblättern vermischen und auskühlen lassen. Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Germteig bereiten, gehen lassen, auswalken und in eine gefettete Blechkuchenform (25x40cm) geben, mit einer Gabel einstechen, den Belag darauf verteilen, gut gehen lassen und bei 170C° Ober-/ Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Für die Fülle einen Pudding kochen und erkalten lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, auflösen und in den Pudding einrühren. Steif geschlagenen Obers unter die Masse heben.

Fertig gebackenen Germteig durchschneiden, Fülle darauf verteilen und die (am besten bereits in Stücke geschnittene) zweite Hälfte darauf legen.

Erst vor dem servieren ganz durchschneiden.

Gutes Gelingen!