



BIENENSTICH MIT PINIENKERNEN

🕒 1 h 15 min 😊 Schwer

Kühlen mind. 3 h, Backzeit ca. 30 min

ZUTATEN (FÜR 1 BACKBLECH, 30 X 40 CM BZW. FÜR CA. 20 STÜCKE)

Für den Hefeteig:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe, (42 g)
ca. 125 ml lauwarme MinusL frische Milch 1,5% Fett
120 g Zucker
120 g MinusL Butter
1 Prise Salz
1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
1 Ei
Mehl, für die Arbeitsfläche

Für den Belag:

100 ml MinusL H-Schlagsahne, gut gekühlt
3 EL flüssiger Honig
100 g Zucker
150 g gehobelte Mandeln
60 g Pinienkerne

Für die Füllung:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver (für 500 ml Milch zum Kochen)
500 ml MinusL frische Milch 1,5 % Fett
50 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eigelb
50 g MinusL Butter
250 ml MinusL H-Schlagsahne, gut gekühlt

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hinein bröckeln und mit 5 EL Milch, 1 EL Zucker und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Die Butter in kleinen Stücken, die restliche Milch und Zucker, Salz, die Zitronenschale und das Ei zum Vorteig geben. Alles gründlich verkneten, bis der Teig glatt und elastisch ist und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig nochmals zugedeckt 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen in etwa verdoppelt hat.
3. Inzwischen für die Füllung das Puddingpulver in 4 EL Milch anrühren. Die übrige Milch mit Zucker und Salz zum Kochen bringen. Das Puddingpulver in die kochende Milch rühren und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die verquirlten Eigelbe und zuletzt die Butter unter den Pudding rühren. Die Creme unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Das Blech mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig nochmals kräftig durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Blechgröße ausrollen, das Blech damit auslegen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und nochmals etwa 10 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
5. Für den Belag die Sahne, den Honig und den Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Mandeln und die Pinienkerne unterrühren und die Masse gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Den Kuchen im Ofen ca. 30 Minuten goldgelb backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
6. Den erkalteten Bienenstich waagrecht halbieren und den Deckel in Stücke (ca. 20 Stück) portionieren.
7. Für die Füllung die Sahne steif schlagen und unter den erkalteten Pudding ziehen. Die Puddingcreme gleichmäßig auf die untere Teighälfte streichen. Mit den Deckel-Stücke belegen, leicht andrücken und in Stücke geschnitten servieren.