

Gefüllter Bienenstich

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

- 240 g Weizenmehl
- ½ frische Hefe (Würfel)
- 125 ml Milch (lauwarm)
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 40 g Butter



Für den Mandel-Belag

- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 EL Honig (flüßig)
- 2 EL Schlagsahne
- 125 g gehobelte Mandeln

Für die Sahnefüllung

- 400 ml Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Ruhezeit: 80 Minuten

Zubereitung:

1. Siebe das Mehl in eine Schüssel und drücke eine kleine Mulde in die Mitte. Erwärme die Milch leicht, löse die Hefe darin auf und gieße die Hefemilch anschließend in die Mulde. Gib den Zucker, den Vanillezucker und die Butter hinzu und knete alles zu einem

geschmeidigen Teig.

Forme den Hefeteig zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt eine Stunde an einem warmen Ort gehen.

2. Erhitze die Butter mit dem Zucker, der Schlagsahne und dem Honig und rühre alles solange, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hebe vorsichtig die gehobelten Mandeln unter und lasse alles etwas abkühlen.
3. Knete den Hefeteig noch einmal kurz durch und rolle ihn dann in einer eingefetteten 26 cm Springform aus. Verteile die Mandelmasse darauf und lasse den Teig nochmal 20 Minuten abgedeckt ruhen.
4. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten bei 175 °C Ober-/ Unterhitze. Lass ihn dann gut abkühlen und schneide ihn anschließend waagrecht durch.
5. Jetzt geht es ans [Sahne steif schlagen](#). Mische sie dazu vorher mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker. Verteile die Sahne auf dem unteren Kuchenboden.
6. Schneide die obere Kuchenhälfte in 12 Stücke und lege sie auf die Sahneschicht. Stelle den Bienenstich für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank.

Dir gefällt dieses Backrezept? Du findest es als eine von 30 leckeren Ideen in [Mein Backbuch](#).

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

