

Gefüllter Bienenstich



Zutaten für 26 cm Springform (12 Stück):

Für den Teig

- 240 g Weizenmehl
- ½ Frischhefe (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

Bereite zuerst den Hefeteig zu:

1. Siebe das Mehl in eine Schüssel und drücke eine kleine Mulde in die Mitte.
2. Erwärme die Milch leicht, löse die Hefe darin auf und gieße die Hefemilch anschließend in die Mulde.
3. Gib den Zucker, den Vanillezucker und die Butter hinzu und knete alles zu einem homogenen Teig.
4. Forme den Hefeteig zu einer Kugel und lasse ihn eine Stunde an einem warmen Ort gehen.

Backe den Bienenstich Kuchen:

1. Erhitze die Butter mit dem Zucker, der Schlagsahne und dem Honig und rühre alles solange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. 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 Springform aus.
4. Verteile die Mandelmasse darauf und lasse den Teig nochmal 20 Minuten abgedeckt ruhen.
5. Backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober- und Unterhitze für 20 - 25 Minuten.
6. Lasse den Bienenstich Kuchen gut abkühlen und schneide ihn anschließend waagrecht durch.

Fülle den Bienenstich mit der Sahne-Füllung

1. Jetzt geht es ans [Sahne steif schlagen](#). Mische sie dazu vorher mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker.
2. Bestreiche das Unterteil des Kuchens mit der Sahne.
3. Schneide den oberen Teil in Stücke und verteile sie auf der Sahneschicht.
4. Stelle den Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank. Dort sollte er mindestens fünf Stunden verweilen.

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

