



## ***bienenstich***

für eine Ø 26 cm

### **zutaten**

#### **Hefeteig**

250 g Mehl  
½ Würfel (16 g) Hefe  
125 ml lauwarme Milch  
40 g Zucker  
1 kleines Ei  
¼ TL Salz  
40 g zerlassene Butter

#### **Belag**

100 g Butter  
100 g Zucker  
1 EL Sahne  
130 g gehobelte Mandeln

#### **Füllung**

300 g Schlagsahne, Vanillezucker, Sahnesteif



### **zubereitung**

Aus den Teigzutaten einen glatten Hefeteig kneten. Den Teig in einer mit Frischhaltefolie abgedeckten Schüssel bis zum doppelten Volumen gehen lassen.

Teig ausrollen und in eine gebutterte Springform geben. Nochmals gehen lassen, bis der Belag fertig zubereitet ist.

Hierfür die Butter mit Zucker und Sahne aufkochen, die Mandelblättchen zugeben, nochmals aufkochen lassen. Mandelmasse auf dem Teig verteilen.

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Währenddessen den Teig weiter gehen lassen.

25-30 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Kuchen abkühlen lassen. Dann waagrecht halbieren und den Deckel in 12 Stücke einteilen.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen, Kuchen damit füllen und kaltstellen.

Alternativ kann man als Füllung auch Buttercreme verwenden.