



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 waagerecht 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.