Bienenstich-Taler mit frischen Erdbeeren



Kuchenklassiker im Kleinformat

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 50 ml lauwarme Milch
- ½ Würfel frische Hefe
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 50 g weiche Butter

Für den Belag

- 75 g Butter
- 1 EL Milch
- 2 EL Zucker
- 1 EL Honig
- 60 g Mandelblätter

Für die Füllung

- 400 g Sahne
- 2 P. Sahnesteif
- 1 P. Vanillezucker
- 200 g frische Erdbeeren

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in die warme Milch bröseln, verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Mehl in eine Schüssel sieben. Die restlichen Zutaten und die Hefemilch dazugeben und zu einem festen, glatten Teig verkneten. Abgedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit 6 Tartelette-Förmchen bereitstellen und einölen.
4. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte zu einer Rolle formen. Mit einem scharfen Messer in sechs gleichgroße Stücke teilen. Aus den Teiglingen Kugeln formen, mit dem Nudelholz rund ausrollen und in die Förmchen legen.
6. Für den Belag alle Zutaten bis auf die Mandeln in einen kleinen Topf geben, verrühren und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Mandelblätter dazugeben und verrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen und anschließend gleichmäßig auf den Teiglingen verteilen.
7. In der Ofenmitte für ca. 25-30 Minuten backen, bis die Taler goldbraun sind. Aus dem Backofen nehmen, einige Minuten stehen lassen, anschließend aus den

Formen lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

8. Die Erdbeeren waschen, abtrocknen und bis auf 3 Stück für die Deko in Scheiben schneiden.
9. Die Sahne steifschlagen, dabei Vanillezucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
10. Die abgekühlten Taler waagerecht durchschneiden. Auf die untere Hälfte Sahne in kleinen Tupfen spritzen. Mit Erdbeerscheiben belegen und die oberen Hälften aufsetzen.
11. Wer mag, kann die Taler vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit je ½ Erdbeere belegen.