

## Bienenstich



Klassiker mit Herz

---

Zubereitungszeit: 1 Std

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 30 min

---

### Zutaten für den Teig

110 ml Milch

½ Würfel Hefe (21 g)

30 g Zucker

1 Ei (Zimmertemperatur)

25 g Butter

250 g Mehl

1 Prise Salz

## Zutaten für die Mandelkruste

125 ml Sahne  
150 g Mandelblättchen  
50 g Zucker  
75 g Butter

## Zutaten für die Vanillecreme

4 Eigelb  
400 ml Milch  
25 g Mehl  
1 Prise Salz  
80 g Zucker  
Mark 1 Vanilleschote

## Außerdem

Butter für die Form  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Zucker zum Bestreuen der Vanillecreme

## Zubereitung

1. Die Hälfte der Milch für den Hefeteig in einem Topf lauwarm erwärmen, in eine Schüssel geben und die Hefe hineinbröseln. Mit 4 EL Mehl und 1 TL Zucker verrühren und abgedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.
2. Das restliche Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem restlichen Zucker und dem Salz verrühren. In die Mitte eine Mulde drücken und 1 Ei hineingeben. Butter in der Mikrowelle schmelzen und lauwarm dazugeben. Die restliche Milch auch lauwarm erwärmen und dazugeben. Hefemischung dazugießen und alles mit den Händen sorgfältig verkneten. Falls der Teig klebt, etwas Mehl dazugeben.

Abgedeckt mit einem feuchten Geschirrtuch an einem warmen Ort eine gute Stunde gehen lassen.

3. Backform (26 cm Durchmesser) oder wie ich eine Herzform einfetten und den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen.
4. Für die Mandelkruste die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Zucker dazugeben. Unter Rühren in der Butter auflösen. Sahne dazu gießen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mandeln dazugeben und verrühren. Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Fläche auf die Form und Größe der Backform ausrollen und mit der Mandelmasse bestreichen. Alles ca. 15 Minuten gehen lassen und den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen. Die Mandeln sollten gebräunt aber nicht dunkel werden. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
6. Für die Vanillecreme Eigelb mit Zucker und Salz helldickschaumig rühren, Mehl einrieseln lassen und immer weiter rühren. Vanillemark und Milch unter Rühren aufkochen und die kochende Milch unter ständigem Rühren langsam in die Eigelbmasse gießen. Alles zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Crème durch ein Sieb streichen und dünn mit Zucker bestreuen. Dann abkühlen lassen.
7. Den Kuchen waagrecht durchschneiden und die Vanillecreme auf der unteren Hälfte verteilen. Abschließend die obere Hälfte wieder auf den Kuchen setzen.
8. Kuchen auf eine Tortenplatte geben und servieren.