Bienenstich

Klassiker mit Herz

Zubereitungszeit: 1 Std
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 30 min

Zutaten für den Teig

- 110 ml Mlich
- 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 ein 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 nicht dunkel werden. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter komplett asukühlen lassen.
6. Für die Vanillecreme Eigelb mit Zucker und Salz helldickschaumig rühren, Mehl einrieseln lassen und immer weiterrühren. 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 waagerecht 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.