Bienenstich mit Hefeteig und Vanillepudding

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });

Hausgemacht, nach „alter Väter Sitte“, mit dem Gekonntgekocht“ Hefe-Vorteig, der immer gelingt

Zutaten

- Für den Hefeteig:
- 275 g Mehl Type 550
- 140 ml lauwarme Milch
- 70 g weiche Butter
- 40 g Zucker
- 10 g Salz
- 40 g Hefe
- 1 Eigelb
- Für die Füllung: 300 ml Milch
- 50 g Zucker
- 40 g Vanillepuddingpulver
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 150 g geschlagene Sahne
- Für die Bienenstichauflage:
- 60 g Zucker
- 50 g weiche Butter
- 50 g Honig
- 40 g Schlagsahne,flüssig
- 100 g Mandelnblättchen.

Zubereitungsart

Schritt1

Der Hefeteig:

Schritt2

Hier mache ich gern auf die gute „alte Art“ zunächst einen kleinen „Vorteig“, soll heißen:

Schritt3

Die frische Hefe in warmer Milch auflösen. Das gesiebtes Mehl, Zucker und eine Prise Salz in eine passende Schüssel geben. Das Hefe - Milchgemisch in die Mitte geben und mit wenig Mehl zu einem kleinen Vorteig verarbeiten.

Schritt4

(Jetzt noch keine Butter im Vorteig verarbeiten, der Teig geht sonst nicht auf. Hefe darf nicht mit Salz in Berührung kommen, denn es bindet Wasser und entzieht ihr die Nahrung)

Schritt5

Diesen Vorteig nunmehr zugedeckt eine ½ Stunde an einem warmen Plätzchen (Wenigstens 22° C) ruhen / aufgehen lassen.

Schritt6

Wenn die Hefe aktiv geworden ist und der Teig das erste Mal aufgegangen ist, ein Eigelb und die lauwarme Butter dazu geben.

Schritt7

Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, bis er sich vom Rand löst.

Schritt8

Wiederum ca. 30 - 40 min. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt9

Nunmehr auf dem bemehlten Tisch ausrollen und der gefetteten, Springform anpassen, erneut ca. 15 min. aufgehen lassen.

Schritt10

Bei 180° C 30 min. in der mittleren Schiene hell backen, danach auskühlen lassen.

Schritt11

Die Auflage:

Schritt12

Den Zucker mit dem Honig, der Butter, Sahne und den Mandelblättchen aufkochen und unter ständigem Rühren leicht bräunlich werden lassen.

Schritt13

Die Mandelauflage gleichmäßig auf dem Boden verteilen, glatt streichen.

Schritt14

Die Füllung:

Schritt15

Das Vanillepuddingpulver mit etwas Milch kalt anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker, Vanillezucker und Vanillemark aufkochen und das Puddingpulver einlaufen lassen, einmal kurz aufstoßen .

Schritt16

Aus dem Topf nehmen, auskühlen lassen, danach die steif geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt17

Der Aufbau des Bienenstichs:

Schritt18

Den ausgekühlten Boden wagerecht halbieren und das Oberteil in Tortenstückgröße einige Millimeter groß einschneiden, nicht ganz durchschneiden.

Schritt19

Den unteren Boden gleichmäßig mit der Vanillecreme bestreichen und das Oberteil wieder drauf setzen.

Schritt20

In den Kühlschrank stellen, vor dem Servieren gut durchkühlen lassen.

Schritt21

.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** cremig, hausgemacht, hefeteig, lecker, nach „alter väter sitte

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bienenstich-mit-hefeteig-und-vanillepudding/