

Dieses Rezept Bienenstich – Torte wird in einer runden Kuchenform mit abnehmbarem Ring (Springform) mit einem Durchmesser von 24 – 26 cm gebacken. Die Zubereitung ist einfach, erfordert aber etwas Zeit. Das Ergebnis ist ein nicht zu süßer Kuchen mit einer knusprig gebackenen Mandelaufgabe.

Zutaten: für für 12 Stück

### **Germteig (Hefeteig):**

- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 2 EL Zucker (50 g)
- 20 g frische Germ (Hefe)
- oder 1 Päckchen Trockengerme (Hefe) (7 g)
- 1 Ei
- 50 g weiche Butter
- knapp 100 ml lauwarme Milch

### **Für den Mandelbelag:**

- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 100 g gehobelte Mandelblättchen
- 2 EL Milch

### **Für die Füllung der Bienenstichtorte:**

- 400 ml Milch
- 1 Päckchen Vanille – Puddingpulver (38 g)
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 200 ml Schlagobers (Schlagsahne)
- 1 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

Für die Zubereitung zuerst am Tag vor der Fertigstellung der Bienenstichtorte aus den Zutaten für die Füllung einen Vanillepudding kochen. Dazu anstatt wie auf dem Puddingpäckchen angegeben nicht 500 ml, sondern nur 400 ml Milch, und 100 g Zucker, zum Kochen des Puddings, nehmen. Diesen etwas dicken Pudding in eine Schüssel umgießen und sofort mit einer Frischhaltefolie fest abdecken. Dadurch bildet sich keine Haut auf dem Pudding. Den Pudding zunächst in der Küche etwas abkühlen lassen, anschließend mit Folie abgedeckt, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### **Zum Backen des Hefeteigbodens:**

Germ (Hefe), 1 TL Zucker und etwa die Hälfte der etwas erwärmten Milch in einer kleinen Schüssel verrühren, eine Prise Mehl darüber stäuben. Zugedeckt etwa 15 Minuten zum Gären der Germ (Hefe) in der Küche stehen lassen. Mehl, eine Prise Salz, Zucker, Zitronenschale in einer Backschüssel vermischen. Mit der Hand in die Mitte vom Mehl eine tiefe Mulde eindrücken, die gegäerte Germmilch (Hefemilch) einfüllen. Auf den Mehtrand 1 aufgeschlagenes, zimmerwarmes Ei geben. Die restliche Milch erwärmen, die Butter darin etwas auflösen. Nun aus den ganzen Zutaten, mit Hilfe des elektrischen Handmixers, oder einem Rührlöffel, einen lockeren Hefeteig schlagen, welcher sich gut vom Schüsselrand löst, dabei eventuell zusätzlich wenig Mehl zusätzlich hinzu geben. Den Teig mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort bis zum Erreichen des doppelten Teigvolumens stehen lassen. Anschließend den Hefeteig nochmals kräftig durcharbeiten. Eine Kuchenform mit etwas Fett austreichen, dünn mit Mehl bestäuben. Den Hefeteig in die Form eindrücken und wiederum bis zum Erreichen der doppelten Teigmenge in der Küche stehen lassen.

**In der Zwischenzeit den Backofen auf 175 - 180° C aufheizen und den Mandelbelag vorbereiten.**

Butter, Zucker und 2 EL Milch in einer Teflonpfanne oder einem Topf auf der Herdplatte gerade so lange erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mandeln unterheben und die Pfanne zur Seite ziehen. Diesen Mandelbelag kurz vor dem Backen auf den Hefeteigboden verteilen. Die Bienenstichtorte in den vor geheizten Backofen, im unteren Drittel der Backröhre einstellen und bei 175 - 180 ° C, etwa 30 – 35 Minuten mit Oberhitze/Unterhitze backen, dabei den Mandelbelag überwachen und eventuell in den letzten 10 Minuten der Backzeit mit einem Stück Backpapier abdecken, damit die Mandelschicht nicht zu dunkel wird. Die Bienenstichtorte aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

## **Für die Puddingfüllung**

Den vor gekochten Vanillepudding gut eine Stunde zuvor aus dem Kühlschrank nehmen.

Butter in einer Schüssel gut schaumig rühren.

Nach und nach den Pudding mit einem EL hinzu geben und unterrühren.

Pudding und Butter sollten in etwa die gleiche Temperatur haben.

Schlagsahne mit einem Päckchen Sahnesteif zu fester Sahne schlagen, zuletzt unter die Buttercreme unterheben.

Den ausgekühlten Hefeteigboden einmal quer halbieren.

Die Füllung auf den Kuchenboden streichen.

**Die knusprige Mandeldecke** mit einem scharfen Messer oder noch besser wenn vorhanden, mit einem Elektromesser in 12 gleichgroße Tortenstücke aufteilen und durchschneiden.

Diese Mandelstücke, so wie sie nebeneinander liegen auf die Pudding/Sahnecreme auflegen, dabei vorsichtig etwas fest drücken.

Diese Bienenstichtorte vor dem Servieren mindestens für 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling