



hr1-DOLCE VITA

Julia Naumann

Bienenstich

für eine Springform mit 26 cm Durchmesser

ZUTATEN:

Teig:

250 g Mehl
25 g Zucker
125 g Milch
2 Eigelb
30 g flüssige Butter
½ Würfel Hefe

Röstmasse:

200 g Zucker
200 g Butter
200 g gehobelte Mandeln
2 EL Sahne
2 EL Honig

Füllung:

500 g Sahne
50 g Zucker bei Bedarf

ZUBEREITUNG

Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und Hefe, Zucker, Eigelbe, Butter und Milch dazugeben. Alles zu einem Teig verkneten und 35 Minuten gehen lassen.

Für die Röstmasse Zucker, Butter, Sahne und Honig aufkochen lassen und dann die Mandeln dazugeben. Abkühlen lassen bis die Masse nur noch lauwarm ist.

Den Teig ausrollen und in die Tortenform geben. Die Röstmasse auf dem Teig verteilen und noch einmal für 20 Minuten gehen lassen.

Den Kuchen bei 180°C für ca. 20 bis 25 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form holen und abkühlen lassen. Kuchen waagrecht durchschneiden.

Dann die Sahne zusammen mit dem Zucker steif schlagen und den Bienenstich damit füllen.