

Cremiger Bienenstich vom Blech

Zutaten:



Für den Kuchenteig

500g Mehl
30g Hefe
¼ l Milch
80g Zucker
80-100g Margarine
1 Vanillezucker
1 Eigelb gr. M
Fett und Mehl für das Backblech

Für die Füllung

800ml Milch
6 El. Zucker
350g Butter
5 El Milch
150g Zucker
2 El flüssiger Honig
200g Mandelblättchen
2 Päckchen Puddingpulver -
Sahne Geschmack zum kochen
Frischhaltefolie

Der Kuchen Teig und Füllung

Die Milch erwärmen dann die Hefe und den Zucker darin auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben. Margarine, Vanillezucker und das Eigelb dazu geben. Dann die Milchmischung dazugeben. Alles zu einem Teig verkneten. Mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. 600ml Milch aufkochen. 200ml Milch, Puddingpulver und 5 El Zucker verrühren dann in die heiße Milch rühren. Ca. 1 Minute köcheln. Mit Folie bedeckt auskühlen lassen. Teig durchkneten. Auf einer gefetteten, mit Mehl bestäubten Backblech ausrollen und ca. 30 Minuten gehen lassen. 150g Butter, 150g Zucker und Honig schmelzen. Die Mandelblättchen zufügen und unter Rühren aufkochen. 5 El Milch unterrühren. Abkühlen. Den Mandelguss auf den Teig streichen. Im heißen Backofen bei 200 Grad 15 - 20 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen. Kuchen quer in 4 Streifen (ca. 9cm breit) schneiden. Streifen waagerecht halbieren. 350g Butter ca. 5 Minuten aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren. Creme auf die unteren Streifen streichen. Mit dem oberen Streifen bedecken. Ca 1 Stunde kalt stellen. Die Streifen in Stücke schneiden.