

BACKEN FÜR DAS WOCHENENDE

Bienenstich mit Wald-Heidelbeeren

Ein Rezept von Sabine Hörndler vom „Tortenateilner“ aus Bad Homburg.

Zutaten Hefeteig:

- 250 g Mehl
- 25 g frische Hefe
- 125 g Milch
- 25 g Zucker
- 25 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- ½ Zitrone, den Abrieb davon
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung Hefeteig:

Die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen. Die Hefe in der warmen Milch auflösen. Die Hefemischung mit etwas Mehl zu einem dickflüssigen Brei rühren.

In einer Schüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb mischen. In der Mitte eine Kuhle formen. Die Butter ebenfalls in einem Topf erhitzen, dass sie flüssig ist, aber nicht heiß. Das Eigelb und die flüssige Butter zu der Hefe-Milch-Mischung geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Auf einer bemehlten Fläche den Teig in Formgröße ausrollen. Den Guss gleichmäßig aufstreichen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend bei 175°C 20 - 25 Minuten backen.

Zutaten Glasur:

- 30 g Butter
- 30 g Zucker
- 80 g Mandelblättchen
- 1 Eiweiß

Zubereitung Glasur:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Zucker und Mandelblättchen zu der Butter geben und verrühren. Das Eiweiß hinzugeben und kurz erhitzen.

Zutaten Füllung

- 500 ml Milch
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 5 Blätter Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 500 ml geschlagene Sahne
- 500 g Waldheidelbeeren

Zubereitung Füllung:

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in dem heißen Pudding auflösen. Die Heidelbeeren unterrühren und kalt stellen, bis die Creme Zimmertemperatur erreicht hat. Die Sahne schlagen und unter den Pudding heben.

Zusammensetzen:

Den abgekühlten Kuchen waagrecht durchschneiden und den Boden wieder in die Form legen. Den Deckel in 12 gleichgroße Stücke schneiden.

Die fertige Füllung glatt auf den Boden streichen. Den geschnittenen Deckel wieder darauf legen und im Kühlschrank fest werden lassen.