



Hallo meine Lieben,

ich werde euch heute noch meinen Blogpost zu meinem [Video](#) veröffentlichen. Ich hatte euch ja den Bienenstich gebacken und gesagt, dass man hierbei verschiedene Möglichkeiten beim Befüllen hat. Ich mag den Bienenstich, wenn er traditionell mit Hefeteig gebacken wird. Allerdings finde ich auch die leichtere und schnellere Version mit Rührteig super, vor allem im Sommer, wenn man einfach mal schnell einen Bienenstich backen möchte. Eine fruchtige und sommerliche Abwandlung davon bekommt ihr also in ein paar Wochen

Jetzt erst einmal zum traditionellen Rezept, bei dem ein Hefeteig hergestellt wird.

#### FORMGRÖSSE:

Backform: rund  
Durchmesser: 26 cm  
Höhe: 10 cm

### ZUBEREITUNG TEIG

Aus den Zutaten wie im Video erwähnt einen Hefeteig herstellen und gehen lassen, bis er sich verdoppelt. Hierbei könnt ihr den Vorteig auch weglassen, allerdings geht er so besser auf. Anschließend den Teig in den Backrahmen (26 cm) ausrollen und weiter gehen lassen, bis der Belag vorbereitet wird.

Butter, Zucker und Sahne aufkochen und die Mandeln einrühren. Die gesamte Mischung aufkochen lassen und den Herd ausschalten.

Den Belag auf dem Teig verteilen und den Kuchen erneut gehen lassen bis der Ofen vorgeheizt ist (etwa 15 Minuten). Den Teig bei 190 °C etwa 25 – 30 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist. Den Kuchen auskühlen lassen. Anschließend einmal waagrecht halbieren und den Deckel in 12 Stücke einteilen.

#### HEFETEIG:

- ☐ **250 g** Mehl
- ☐ **½** Hefe (Würfel)
- ☐ **125 ml** lauwarme Milch
- ☐ **40 g** Zucker
- ☐ **1** kleines Ei
- ☐ **¼ TL** Salz
- ☐ **40 g** Butter (flüssig)

### ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Ich habe verschiedene Füllungen für euch vorbereitet und werde sie euch hier auflisten.

Schlagsahne mit etwas Vanillezucker und Sahnesteif oder Gelatine/Agartine) steif schlagen und die Torte damit befüllen und kalt stellen.

Etwa 2 EL Milch mit der Stärke verrühren. Die restliche Milch aufkochen und den Zucker einrühren. Die Stärkemischung hinzufügen und aufkochen lassen, bis sie eingedickt ist. Den Pudding sofort mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet. Nach dem Auskühlen den Pudding durch einen Sieb streichen, damit keine Klümpchen entstehen. Die Butter cremig rühren und esslöffelweise den Pudding einrühren. Die Torte damit befüllen und kalt stellen.

Etwa 2 EL Milch mit der Stärke verrühren. Die restliche Milch aufkochen und den Zucker einrühren. Die Stärkemischung hinzufügen und aufkochen lassen, bis sie eingedickt ist. Den Pudding sofort mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet. Nach dem Auskühlen den Pudding durch einen Sieb streichen, damit keine Klümpchen entstehen.

Die Sahne steif schlagen und Agartine oder Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten. Darauf achten, dass die Gelatine/Agartine etwas abgekühlt ist, bevor man sie unter die Sahne zieht, damit die Sahne nicht schmilzt. Gelatine/Agartine unter die Sahne ziehen und die Sahne esslöffelweise unter den Pudding rühren. Die Torte damit befüllen

#### BELAG:

- ☐ **100 g** Butter
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1 EL** Sahne
- ☐ **130 g** Mandeln (gehobelt und gestiftet)

#### SAHNEFÜLLUNG:

- ☐ **300 g** Sahne
- ☐ Vanillezucker
- ☐ Sahnesteif

#### PUDDING-BUTTER-CREME (ALTERNATIV):

- ☐ **250 g** Milch
- ☐ **2 TL** Speisestärke
- ☐

## BIENENSTICH / SALLYS CLASSICS



und kalt stellen.

Die Butter cremig rühren. Milch und San Apart klümpchenfrei verrühren. Die Milch muss nicht steif gerührt werden, sie beginnt bereits zu gelieren. Die Milchmischung langsam in die Butter rühren und steif schlagen. Die Torte damit befüllen und kalt stellen.

Ganz egal mit welcher Füllung ihr euren Bienenstich befüllt, er wird mit Sicherheit gut schmecken. Ich persönlich mag am liebsten die Pudding-Buttercreme, also die ganz klassische Creme.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

- ☐ **1 EL** Zucker
- ☐ **125 g** Butter (weich)

### PUDDING-SAHNE-CREME (ALTERNATIV):

- ☐ **250 g** Milch
- ☐ **2 TL** Speisestärke
- ☐ **1 EL** Zucker
- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **1** Tüte Agartine  
oder gem.  
Gelatine

### BUTTERCREME MIT SAN APART (ALTERNATIV):

- ☐ **250 g** Butter (weich)
- ☐ **1** Tüte San  
Apart
- ☐ **400 ml** Milch