



## Bienenstich mit Pudding - Vanillecreme und Sauerkirschen

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 40 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 5 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

500 g Mehl  
75 g Zucker  
100 g Butter oder Margarine  
3 Eigelb  
¼ Liter Milch  
42 g Hefe  
¼ TL Salz  
Zitronenschale  
100 g Butter  
100 g Zucker  
100 g Mandelblättchen  
2 EL Honig  
6 EL Milch  
2 Gläser Sauerkirschen, ohne Stein  
100 g Speisestärke  
1 EL Zucker, evtl.  
750 ml Milch  
1 ½ Pck. Puddingpulver, Vanille  
125 g Zucker  
400 ml Sahne  
1 Pck. Vanillezucker  
1 ½ Pck. Gelatinepulver, oder 9 Blatt  
Gelatine

abdecken. Nach dem Festwerden die Stücke durchschneiden.

### ZUBEREITUNG

Aus Teigzutaten einen Hefeteig herstellen, gehen lassen. Teig auf gefettetem Blech ausrollen, mit Kuchengabel den Teig mehrmals einstechen (um Blasen zu vermeiden).

Milch mit Butter erhitzen, Mandeln, Zucker und Honig zugeben. Leise kochen lassen, nicht bräunen, bis die Masse glasig aussieht. Den Belag abkühlen lassen, gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen. Bei 200°C ca. 25 Minuten backen.

Nach dem Erkalten den Teig einmal durchschneiden und die Teigstücke quer durchschneiden. Die Teigstücke mit Mandelbelag gleich auf gewünschte Größe schneiden. Am besten mit Elektro-Messer.

2 Gläser Sauerkirschen abtropfen lassen. Aus Saft (evtl. auf 1 Liter mit Wasser auffüllen) und 100g Speisestärke + evtl. Zucker, Pudding kochen, Kirschen untermengen, auf den unteren Teil des Hefeteigs verteilen und erkalten lassen.

Milch aufkochen und aus Milch, Puddingpulver, Zucker einen Pudding kochen. Aufgeweichte Gelatine in den noch heißen Pudding einrühren und kalt stellen, aber nicht fest werden lassen. Wenn der Pudding kalt ist, die mit Vanillezucker geschlagene Sahne vorsichtig untermengen. Auf die Sauerkirschen gleichmäßig verteilen und mit Teigstücken mit Mandelblättchen