

Bienenstich Kuchen & Torten

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Dienstag, 21. März 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Alkohol	5
Kuchen Blitz	18
Kuchen Diverses	26
Kuchen Falscher	29
Kuchen Früchte	32
Kuchen Füllung	46
Kuchen Käse	73
Kuchen Milch	81
Kuchen Sahne	97
Torten.....	108
Vollkorn	126

Inhaltsverzeichnis

Bienenstich Kuchen & Torten	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Alkohol	5
Aprikosen Bienenstich 6 Ei M	5
Bienenstich	6
Bienenstich / Füllung 3 Ei M	7
Cremiger Bienenstich 4 Ei M	8
Falscher Bienenstich II 4 Ei M	9
Knuspriger Aprikosen Bienenstich 6 Ei M	11
Mandel Bienenstich mit Erdbeeren 4 Ei M	12
Mandel Orangen Bienenstich 6 Ei M	12
Preiselbeer Bienenstich 2 Ei M	14
Punschbienenstich mit Kirschen 5 Ei M	15
Schoko Bienenstich mit Aprikosen 7 Ei M	16
Schoko Nuss Bienenstich 7 Ei M	17
Kuchen Blitz	18
Bienenstich 4 Ei M	18
Bienenstich auf fixe Art 5 Ei M	19
Bienenstich Blitzkuchen 4 Ei M	19
Bienenstich schnell und einfach 4 Ei M	20
Blitz Bienenstich 4 Ei M	21
Blitz Erdbeer Bienenstich 3 Ei + 2 Eigelb M	21
Blitzbienenstich mit Äpfel (groß) 4 Ei M	22
Blitzbienenstich mit Äpfel (klein) 2 Ei M	23
Erwins Blitzbienenstich 3 Ei M	23
Schneller Bienenstich 1 Ei M	24
Schneller Bienenstich 3 Ei M	25
Schneller Bienenstich 4 Ei M	25
Schneller Bienenstich 4 Ei M	26
Kuchen Diverses	26
Bienenstich	27
Bienenstich 3 Ei	27
Rhabarber Bienenstich 1 Ei M	28
Kuchen Falscher	29
Bienenstich falscher 3 Ei M	29
Bienenstich unecht 1 Ei M	30
Falscher Bienenstich 4 Ei M	30
Falscher Bienenstich 4 Ei M	31
Falscher Bienenstich 5 Ei M	32
Falscher Bienenstich 5 Ei M	32
Kuchen Früchte	32
Apfel Bienenstich 3 Ei M	32
Apfel Bienenstich 4 Ei M	33
Apfel Bienenstich Kuchen 3 Ei M	34
Apfel Sahne Bienenstich 1 Ei M	35

Apfelkuchen mit Mandelhaube 1 Ei M.....	36
Bienenstich mit Kirschen 4 Ei M.....	37
Frucht Bienenstich 1 Ei M.....	37
Fruchtiger Apfel Sahne Bienenstich 1 Ei M.....	38
Fruchtiger Preiselbeer Bienenstich 2 Ei M.....	39
Grieß Bienenstich 2 Ei M.....	40
Johannisbeer Bienenstich M.....	41
Kirsch Bienenstich 2 Ei M.....	42
Pflaumen Bienenstich 1 Ei M.....	43
Punschkirschen Bienenstich 5 Ei M.....	44
Wespenstich 4 Ei M.....	45
Kuchen Füllung.....	46
Bienenstich 1 Ei M.....	46
Bienenstich 1 Ei + 2 Eigelb M.....	47
Bienenstich 2 Ei + 1 Eigelb M.....	49
Bienenstich 2 Ei + 2 Eigelb M.....	50
Bienenstich 5 Ei M.....	51
Bienenstich 5 Ei M.....	52
Bienenstich M.....	53
Bienenstich 4 Ei M.....	54
Bienenstich Appenzeller 1 Ei M.....	54
Bienenstich Alt Weimar 2 Ei M.....	55
Bienenstich alte Art 1 Ei M.....	56
Bienenstich Extra 4 Ei M.....	57
Bienenstich gefüllt 1 Ei M.....	58
Bienenstich in Springform 2 Ei M.....	59
Bienenstich mit Cornflakes 3 Ei M.....	60
Bienenstich mit Mascarponecreme M.....	61
Bienenstich mit Sahne & Honigcreme 1 Ei + 2 Eigelb M.....	62
Bienenstich mit Sonnenblumenkernen 2 Ei M.....	64
Bienenstich mit Vanillecreme 1 Ei + 2 Eigelb M.....	65
Blätterteig Bienenstich M.....	67
Gefüllter Bienenstich 1 Ei + 2 Eigelb M.....	68
Gefüllter Bienenstich 2 Eigelb M.....	69
Großmutter's Bienenstich 1 Ei + 1 Eigelb M.....	70
ultimativer Bienenstich 1 Ei M.....	71
Kuchen Käse.....	73
Bienenstich 2 Ei M.....	73
Bienenstich 5 Ei M.....	74
Bienenstich aus Quark Öl Teig M.....	75
Bienenstich Käsekuchen 4 Ei M.....	76
Bienenstich mit Mascarponecreme M.....	77
Käsekuchen mit Bienenstichhaube 6 Ei M.....	78
Knuspriger Bienenstich Käsekuchen 5 Ei M.....	80
Kuchen Milch.....	81
Appenzeller Bienenstich 1 Ei M.....	81
Berliner Bienenstich M.....	82
Bienenstich 1 Ei M.....	82

Bienenstich 1 Ei M.....	83
Bienenstich 1 Ei + 2 Eigelb M.....	85
Bienenstich 1 Ei + 4 Eigelb M.....	86
Bienenstich 2 Ei M.....	87
Bienenstich 2 Ei M.....	89
Bienenstich 2 Ei M.....	89
Bienenstich M.....	90
Bienenstich M.....	91
Bienenstich 2 Eigelb M.....	92
Bienenstich I 2 Ei M.....	93
Bienenstich mit Kokosmasse 3 Ei M.....	94
Mandelkuchen 1 Ei M.....	95
Schokoladen Bienenstich Schnitten 1 Ei M.....	96
Kuchen Sahne.....	97
Becher Bienenstich 3 Ei M.....	97
Bienenstich 1 Ei M.....	97
Bienenstich 3 Ei M.....	99
Bienenstich 4 Ei M.....	99
Bienenstich 4 Ei M.....	100
Bienenstich 4 Ei M.....	101
Bienenstich 4 Ei M.....	101
Bienenstich 5 Ei M.....	102
Bienenstich I 4 Ei M.....	103
Bienenstich klein 2 Ei M.....	103
Koblenzer Bienenstich 4 Eigelb M.....	104
Oma Elses Bienenstich 4 Ei M.....	105
Ultimativer Bienenstich 1 Ei M.....	106
Torten.....	108
Apfel Bienenstich Torte 6 Ei M.....	108
Apfeltorte mit Bienenstichkruste 1 Ei M.....	109
Bienenstich Torte 1 Ei M.....	109
Bienenstich Torte 1 Ei M.....	110
Bienenstich Torte 1 Ei M.....	111
Bienenstich Torte 2 Ei M.....	113
Bienenstich Torte 2 Ei + 1 Eiweiß M.....	114
Bienenstich Torte 3 Ei M.....	115
Bienenstich Torte mit Apfelsahne 1 Ei M.....	116
Bienenstich Torte mit Birnen M.....	117
Bienenstich Variante M.....	119
Bienenstichtörtchen M.....	120
Bienenstichtorte M.....	120
Bienenstichtorte Eierlikör M.....	122
Bienenstichtorte mit Ananasquark 1 Ei M.....	123
Bienenstichtorte mit Birnen M.....	124
Kokos - Bienenstichtorte mit Birnen M.....	125
Vollkorn.....	126
Bienenstich 1 Ei + 1 Eigelb M.....	126
Bienenstich 4 Ei M.....	127

Bienenstich M	128
Bienenstich / Füllung 3 Ei	129
Bienenstich Blitzkuchen 4 Ei M.....	131
Bienenstich mit Honig M	131
Bienenstich, gedeckt 1 Ei M.....	132
Vollkorn Bienenstichtorte 2 Ei + 1 Eiweiß M.....	133
Hinweis M	134
Hinweis Ei	135
Hinweis für Word.....	135

Alkohol

Aprikosen Bienenstich 6 Ei M

Zutaten für 24 Stücke.

1 Pck. Vanille Puddingpulver (f. 1/2 l Milch, z. Kochen)
470 g Zucker

1/2 l Milch

4 El Rum

300 g Butter

1 Pck. Vanillezucker

6 Eier

500 g Mehl

2 Tl Backpulvern

3 Bl. weiße Gelatine

150 g Aprikosen Konfitüre

400 g Schlagsahne

1, 5 kg reife Aprikosen

60 g gehobelte Mandeln

Zubereitung.

1. Puddingpulver. 60 g Zucker und 6 El Milch glatt rühren. Restl. Milch aufkochen, Puddingpulver einrühren und 1 Min. kochen lassen. Rum unterrühren, abkühlen lassen.

2. Weiche Butter, 350 g Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Eier unterrühren. Mehl, Backpulver mischen, unterrühren. Teig in eine gefettete Fettpfanne streichen. Im vorgeheizten Backofen 30 Min. backen. Auskühlen lassen.

3. Gelatine einweichen. Konfitüre glatt rühren, auf dem Kuchenboden verstreichen. Sahne steif schlagen. Gelatine auflösen, unter Sahne rühren. Pudding glatt rühren, Sahne unterheben. Auf Kuchenboden streichen.

4. Aprikosen mit heißem Wasser überbrühen, kalt abschrecken. Aprikosen hauten, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Kuchen damit belegen und 60 Min, kühl stellen.

5. Mandeln rösten. Mit 60 g Zucker bestreuen und unter Rühren karamellisieren lassen. Auf ein leicht geöltes Stück Alufolie geben und auskühlen lassen. Karamellierte Mandelblättchen auf den Kuchen streuen. Kuchen in Stücke schneiden,

Zubereitung. ca. 75 Min.

pro Stück 400 kcal/1680 kJ

Elektroherd 175°

Gasherd. Stufe 2

Umluft 155 °

Extra

Sie können den Kuchen auch einfach nur mit Schokostreuseln bestreuen

Schöne Woche Nr. 35/03

Bienenstich

Hefeteig Grundrezept

150 g Mandeln + 5 bittere Mandeln (ich nahm gehobelte Mandeln)

150 g Becel

150 g Honig

3-4 El Wasser

abgeriebene Schale einer Zitrone (kann weg bleiben)

1 El Zimt (kann weg bleiben)

1 TI Rum (kann weg bleiben)

beide Mandelsorten 120 sek in kochendes Wasser, Haut abziehen, Mandeln stifteln oder grob hacken,

Becel mit Mandeln + Honig kurz aufkochen, mit dem Wasser verrühren, abkühlen lassen. Dann Zitronenschale , Zimt + Rum untermischen.

Gut gegangenen Hefeteig auf ein Backblech ausrollen,

Masse drauf streichen.

im vorgeheizten Backofen bei 200° C 30 min backen

ich backe mit 160°C Umluft ohne vorheizen ca 30-35 min

Freitag , den 13.1.06, Hans60

Bienenstich / Füllung 3 Ei M

300 g Buchweizen gem.
100 g NT- Reis gem.
100 g Amaranth gem.

ODER

500 g Mehl dann fallen die Mandeln weg

200 g Mandeln gem.

3 Eier

50 g Zucker
50 g Butter/Deli habe 150 g
20 g Trocken Hefe 1 T Trockenhefe
0,25 l Milch alles zusammen verrührt + verkneten
auf ein 60 cm mit Backpapier ausgelegtes Backblech gestrichen

gehen lassen.

Belag

100 g Butter/ungehärtete Margarine
150 g Vollrohrzucker
1 T Bourbon Vanillezucker
200 g feine Mandelstifte/Scheiben

Die Butter schmelzen lassen + die restlichen Zutaten unterrühren, bis der Zucker karamellisiert ist. 1-2 El Milch unterrühren + abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse auf den gegangenen Teig streichen + bei 200°C ca 30 min backen.

ODER

200 g Mandeln + 6 Bittermandeln
150 g Butter/ ungehärtete Margarine
3-4 El Milch /Wasser
abgeriebene Schale 1 Zitrone
1 El Zimt
1 TI Rum 54 %

beide Mandelsorten 2 min, in kochendes Wasser, pellen, stifteln oder grob hacken. Butter + Mandeln + Honig kurz aufkochen, mit Milch verrühren + abkühlen. Dann Zitronenschale, Zimt + Rum untermischen. Die abgekühl-

te Masse auf den gegangenen Teig streichen + bei 200°C ca 30 min backen.

Vanillepudding aus 1 P. Puddingpulver
1/8 l Sahne. ODER
1 Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben
Eigelb kann im Pudding mit gekocht werden

Die steif geschlagene Sahne unter den Pudding haben.

Füllung

1 l Milch

0,25 l abgenommen, den Rest zum kochen gebracht
darin 80 g Mondamin/Maisstärke
1 Prise Salz
4 Ei Vollrohrzucker
0,25 TL Vanillepulver , dann eingerührt aufkochen lassen , rühren, setzt schnell. +
1 Eigelb noch eingerührt, nachdem der Topf vom Feuer war,
bisschen abkühlen lassen
steifgeschlagenes Eiweiß drunter gehoben + dann

Den kalten Kuchen in Vierecke schneiden, waagrecht halbieren und füllen.

13.11.2003 Hans60

Cremiger Bienenstich 4 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

Für den Teig
200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz,

4 Eier

200 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver

4 Ei Milch

20 g Amarettini

Für die Buttercreme

400 ml Milch,

3 Ei Amaretto

3 Ei Zucker

1 Päckchen Puddingpulver "Vanillegeschmack" (für 1/2 l Milch)

500 g Erdbeeren

250 g Butter

Für den Mandel Guss

75 g Butter,

75 g Zucker

1 Ei Honig

50 g gehobelte Mandeln

2 Ei Milch

1. Fett, Zucker, Vanille Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl Mandeln und Backpulver mischen, mit Milch unter die Masse rühren. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben. Im vorgeheizten Backofen (E Herd 175° C/Gas Stufe 2) ca. 30 Minuten backen.

2. Für die Buttercreme 4 Ei Milch, Amaretto, Zucker und Puddingpulver verrühren. Restliche, Milch aufkochen, Puddingpulver einrühren, aufkochen lassen und 1 Minute kochen. Auskühlen lassen.

3. Für den Mandelguss Butter, Zucker und Honig schmelzen. Mandeln zugeben und leicht bräunen. Milch unterrühren, 10 Minuten vor Ende der Backzeit auf den Kuchen geben. Amarettini auf den heißen Kuchen setzen.

4. Einige Erdbeeren beiseite legen. Rest in Würfel schneiden. Zimmerwarme Butter schaumig schlagen Kalten Pudding löffelweise unterschlagen, Kuchen einmal quer durchschneiden. Hälfte Creme auf den unteren Boden geben, mit Erdbeeren bestreuen. Restliche Creme darauf streichen und mit oberem Boden belegen. Kuchen mit restlichen Erdbeeren verzieren.

Zubereitung ca. 45 Minuten (ohne Back und Wartezeit).

Pro Stück ca. 660 kcal., E 9 g, F 47 g, KH 50 g

Laura Nr. 19/03

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

4 Ei(er)

200 g Zucker

150 g Mehl

½ Pck. Backpulver

Für den Belag:

2 EL Butter

2 EL Milch

2 EL Zucker

1 Pck. Mandeln, Blättchen

Für die Füllung:

2 Pck. Puddingpulver (backfeste Puddingcreme)

1.5 Gläser Rum

Rosinen

250 ml Milch

Butter und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Eier und Zucker mit dem Mixer verrühren. Mehl und Backpulver nach und nach dazugeben. Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter einfetten und mit etwas Semmelbrösel bestreuen. Teig einfüllen und 15 Minuten bei 175°C (E-Herd) backen.

Für den Belag Butter, Zucker und Milch erwärmen. Anschließend Mandeln unterrühren. Auf dem Kuchen verteilen (Kuchen, wenn es geht dabei im Ofen lassen) und weiter 10-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und einmal in der Mitte durchschneiden.

Für die Füllung Puddingcreme zubereiten (Milch und Rum zusammen). Die Rosinen kurz in Wasser kochen und abkühlen lassen (geht gut in der Mikrowelle). Unter die Puddingcreme rühren. Die Creme zwischen die beiden Böden füllen und mit der Form in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Bevor der Kuchen aus der Form rausgenommen wird, den oberen Boden schon schneiden, sonst wird die Creme herausgequetscht.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

20.01.06 Petri

Knuspriger Aprikosen Bienenstich 6 Ei M

Zutaten für ca. 24 Stücke

1 Pck. Puddingpulver "Vanille"

470 g Zucker

½ l Milch

4 Ei Rum

300 g Butter

1 Päckchen Vanille Zucker

6 Eier

500 g Mehl

2 TI Backpulver

3 Blatt Gelatine

150 g Aprikosen Konfitüre

400 g Schlagsahne

2 Dosen (a 850 ml Aprikosen

60 g Mandelblättchen

Zubereitung

1. Aus Puddingpulver, 60 g Zucker und Milch nach Anweisung Pudding kochen, Rum zufügen.

2. Weiche Butter, 350 g Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. Eier einrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Fettpfanne fetten. Teig darin verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Gelatine einweichen. Konfitüre glatt rühren und auf den Boden streichen. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und in die Sahne rühren. Kalten Pudding glatt rühren, Sahne unterheben. Creme auf den Boden streichen. Aprikosen abtropfen lassen, in Spalten schneiden, auf den Kuchen legen. Ca. 1 Stunde kühl stellen.

4. Mandeln rösten, mit 60 g Zucker bestreuen und unter Rühren karamellisieren. Auf ein geöltes Stück Alufolie geben und auskühlen lassen. Mandelblättchen auf den Kuchen streuen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 400 kcal, E 6 g, F 20 g, KH 47 g

Mini Nr. 11/04

Mandel Bienenstich mit Erdbeeren 4 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke
525 g Butter oder Margarine
300 g Zucker
1 Päck. Vanille Zucker
1 Prise Salz

4 Eier

200 g Mehl
100 g gem. Mandeln
2 TI Backpulver

10 Ei + 400 ml Milch

2 -3 Ei Amaretto Likör

1 Päck. Puddingpulver „ Vanille Geschmack" (für 1/2 l)
1 Ei Honig
50 g Mandelblättchen
20 g Amarettini
500 g Erdbeeren

1. 200 g Fett, 200 g Zucker, Vanille Zucker und Salz verrühren. Eier un-
terrühren. Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen. Mit 4 Ei
Milch unterrühren. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben. Im vor-
geheizten Backofen bei 175 °C ca. **30 Minuten backen.**

2. 4 Ei Milch, Amaretto Likör, 25 g Zucker und Puddingpulver verrühren.
400 ml Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren und ca. 1 Minute kö-
cheln. Pudding auskühlen lassen. 75 g Butter, 75 g Zucker und , Honig er-
hitzen. Mandelblättchen darin bräunen. 2 Ei Milch unterrühren. Nach 20
Minuten der Backzeit auf den Kuchen geben und mitbacken. Amarettini
auf den heißen Kuchen setzen. Auskühlen lassen.

3. Erdbeeren waschen, bis auf ca. 6 Früchte, putzen und würfeln. 250 g
Butter schaumig schlagen. Pudding löffelweise unterrühren. Kuchen 1 x
durchschneiden. Hälfte der Buttercreme auf unteren Boden geben. Erd-
beeren und restliche Creme darauf verteilen. Zweiten Boden darauf legen.
Kuchen mit übrigen Erdbeeren verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

kcal/Stück ca. 660 Fett/Stück ca. 47 g

Avanti Nr. 28/03

Mandel Orangen Bienenstich 6 Ei M

Zutaten für ca. 14 Stücke

250 g + 75 g + 150 g Butter
200 g + 50 g + 30 Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
8 10 Tropfen Bittermandel Aroma
1 Prise Salz

6 Eier

250 g Mehl
60 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
1 Päckchen Backpulver

100 g Schlagsahne

Fett und Mehl für die Fettpfanne
2 Ei Honig
100 g Mandelblättchen

2 Ei + 6 Ei + 350 ml Milch

1 P Puddingpulver Vanille Geschmack" (für 1/2 l Flüssigkeit; zum Kochen)
1 Päckchen Orange Back
2- 3 Ei Orangenlikör (z. B. Cointreau) oder Orangensaft
100 g Orangenmarmelade

Zubereitung

1. 250 g weiche Butter, 200 g Zucker, Vanille Zucker, Aroma und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Sahne unterrühren. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd 200 °C / Umluft 175 °C / Gas Stufe 3) ca. 12 Minuten vorbacken. 75 g Butter, 50 g Zucker und Honig erhitzen. Mandelblättchen und 2 Ei Milch unterrühren. Bienenstichmasse auf eine Kuchenhälfte streichen und bei gleicher Temperatur 8 -10 Minuten weiterbacken. Herausnehmen, auskühlen lassen.

2. 6 Ei Milch, Puddingpulver, Orange Back und 30 g Zucker glatt rühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren. Unter Rühren mind. 1 Minute kochen lassen. Auskühlen.

3. Kuchen quer durchschneiden, so dass man eine Hälfte mit und eine Hälfte ohne Mandelmasse erhält. Hälfte ohne Masse mit Likör beträufeln und mit erwärmter Marmelade bestreichen. 150 g weiche Butter ca. 5 Minuten weißcremig aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren. Creme auf die Marmeladenschicht streichen und ca. 30 Minuten kühl stellen. Bienenstichboden darauf legen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Wartezeit ca. 2 1/2 Std.

Pro Stück ca. 590 kcal/2470 kJ.

Eiweiß 9 g,

Fett 41 g,

Kohlenhydrate 46 g

Bella Nr. 40/03

Preiselbeer Bienenstich 2 Ei M

Zutaten für 24 Stücke

150 ml Milch

140 g Zucker

1 Würfel (42 g) Hefe

500 g Mehl,

1 Prise Salz

250 g Butter/Margarine

2 Eier

1 Ei Rum

2 Päckchen Vanille Zucker

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

950 g Schlagsahne

50 g flüssiger Honig

200 g gehackte Mandeln

3 Gläser (a 212 ml) Preiselbeeren

3 Päckchen Sahnefestiger

Fett und Mehl für die Fettpfanne

1. Milch und 40 g Zucker leicht erwärmen. In eine Rührschüssel geben.
Hefe

darin auflösen. Mehl, Salz, 100 g zimmerwarmes Fett in Stückchen, Eier, Rum und 1 Päckchen Vanille Zucker dazu geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

2. 150 g Sahne mit 150 g Fett, 100 g Zucker und Honig aufkochen. Mandeln zufügen und unter Rühren ca. 5 Minuten einkochen, dann abkühlen lassen.

3. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zum Rechteck ca. 32 x 39 cm ausrollen. Die gefettete Fettpfanne des Backofens damit auslegen. Mandelmasse auf dem Teig verteilen und zugedeckt ca. 30 Minuten gehen las-

sen. Im heißen Backofen (E Herd 200°C/ Umluft 175°C) ca. 30 Min. backen. Auskühlen lassen.

4. Kuchen in 3 Streifen schneiden. Streifen quer halbieren. Preiselbeeren gut abtropfen lassen. Rest Sahne in 3 Portionen steif schlagen, dabei je etwas Vanille Zucker und je 1 Päckchen Sahnefestiger einrieseln lassen. Preiselbeeren unterheben. Untere Böden damit bestreichen. Mit den Mandelplatten bedecken.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden.

Punschbienenstich mit Kirschen 5 Ei M

Zutaten für 20 Stücke.

300 g Butter
450 g Zucker
2 Ei Honig
2 Pck. Vanillezucker
1/4 Tl Zimt
200 g Haselnussblättchen

110 ml Milch

225 g Mehl
135 g Speisestärke
1 P, Backpulver
1 Prise Salz

5 Eier

2 Gläser (a 680 ml) Sauerkirschen
Schale von 1/2 Zitrone
1 Beutel Glühfix

Zubereitung.

1. 150 g Butter, 150 g Zucker, Honig, 1 Pck. Vanillezucker, Zimt und Haselnüsse kurz aufkochen. 6 Ei Milch zugeben, Masse abkühlen lassen. Mehl, 75 g Stärke und Backpulver mischen. Restl. Butter, Salz, 200 g Zucker und übrigen. Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehlmischung im Wechsel mit restl. Milch unterrühren. Teig auf ein gefettetes, mit Paniermehl bestreutes Backblech streichen, im vorgeheizten Ofen 15 Min. backen, herausnehmen, Haselnussmasse aufstreichen, weitere 15 Min. backen. Auskühlen lassen.

2. Kirschen abgießen, Saft (ca. 700 ml) auffangen. Restl. Stärke, Zucker und 200 ml Saft verrühren. Restl. Saft, Zitronenschale und Glühfix aufko-

chen. Glühfix und Zitronenschale entfernen. Stärke unter Rühren zugeben. Nochmals 1 Min. kochen. Kirschen unterheben. Abgekühlten Boden waagrecht halbieren. Kirschkompott auf unteren Boden verteilen, 2. Boden auf setzen. 60 Min. fest werden lassen.

Zubereitung. ca. 55 Min.

pro Stuck 430 kcal/1800 kJ

Elektroherd. 200°

Gasherd Stufe 3

Umluft 180°

Extra

Frisch aufgeschlagene Sahne krönt diesen Kuchen

Schöne Woche Nr. 18/03

Schoko Bienenstich mit Aprikosen 7 Ei M

Zutaten für ca. 24 Stücke

200 g Zartbitter Schokolade

7 Eier

160 g + 150 g weiche Butter/Margarine

80 g + 80 g + 30 g Zucker

3 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

400 g gemahlene Haselnüsse

2 TI Backpulver

9 El Amaretto (Mandellikör)

Fett und Mehl für die Fettpfanne

3 4 El Honig (ca. 70 g)

150 g + 600 g Schlagsahne

300 g Mandelblättchen

3 Päckchen Sahnefestiger

2 Dosen (850 ml) Aprikosen

Zubereitung

1. Schokolade fein reiben. Eier trennen. 160 g Fett, 80 g Zucker, 1 Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Schokolade, Nüsse und Backpulver mischen und mit 4 El Likör unterrühren. Eiweiß portionsweise steif schlagen, dabei insgesamt 80 g Zucker einrieseln lassen. Eiweiß unterheben.

2. Teig auf eine gut gefettete, mit Mehl ausgestäubte Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) streichen. Im heißen Backofen (E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2) ca. 20 Minuten backen.

3. Für den Belag 150 g Fett, Honig, 30 g Zucker und 150 g Sahne unter Rühren aufkochen. Mandelblättchen unterheben. Kuchen herausnehmen, die Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen und bei gleicher Temperatur weitere 10 15 Minuten backen. Herausnehmen. Auskühlen lassen.

4. 600 g Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und Rest Vanille Zucker einrieseln lassen. 5 El Amaretto unterrühren. Aprikosen abtropfen lassen.

5. Kuchen vierteln. jede Platte einmal waagrecht durchschneiden. Die Mandeldecke jeweils in ca. 6 Stücke schneiden. Die 4 Kuchenböden mit etwas Sahne bestreichen und Aprikosen darauf verteilen. Rest Sahne darauf streichen, Bienenstichböden draufsetzen. Kuchenviertel in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std. (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca.

550 kcal/2310 kJ.

Eiweiß 9 g,

Fett 43 g,

Kohlenhydrate 29 g

Bella Nr. 38/03

Schoko Nuss Bienenstich 7 Ei M

Zutaten für ca. 24 Stücke

200 g Zartbitter Schokolade

160 g + 150 g weiche Butter/ Margarine

160 g + 2 El Zucker

3 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

7 Eier

400 g gemahlene Haselnüsse

2 TI Backpulver

9 El Amaretto Likör

Fett und Mehl f. d. Fettpfanne

3 4 El (70 g) Honig

150 g + 600 g Schlagsahne

300 g Mandelblättchen

3 Päckchen Sahnefestiger

1. Schokolade reiben. 160 g Fett, 160 g Zucker, 1 P. Vanille Zucker und Salz schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb unter rühren. Schokolade, Nüsse, Backpulver und 4 El Likör unter rühren. Eiweiß steif schlagen, portionsweise unterheben. Teig auf gefetteter, bemehlter Fettpfanne (ca. 32 x 38 cm) glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen (E Herd 200 °C / Umluft 115 °C / Gas Stufe 3) ca. 20 Minuten backen.

2. Für den Belag 150 g Fett, Honig, 2 El Zucker und 150 g Sahne unter Rühren aufkochen, Mandeln unterheben. Auf den Kuchen streichen und weitere 10 15 Minuten bei gleicher Hitze backen. Auskühlen lassen.

3. 600 g Sahne, 2 P. Vanille Zucker und Sahnfestiger steif schlagen. 5 El Likör unterrühren. Kuchen vierteln. Jede Platte 1 x quer durchschneiden. Mit Sahne füllen. Vorm Servieren in je 6 Stücke schneiden.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std. (ohne Wartezeit).

Kuchen Blitz

Bienenstich 4 Ei M

Zutaten:

1 Becher Sahne diesen Becher ausspülen , trocknen und verwenden für:

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

1 P Vanillezucker

4 Eier

1 Prise Salz

1/2 Zitrone Abrieb der Schale

1 P. Backpulver

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale mit den Eiern schaumig rühren. Danach die Sahne zugeben, verrühren und jetzt das mit Backpulver vermischte Mehl nach und nach dazu geben. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und 10 Minuten auf der Mittelschiene vorbacken. Backofen vorheizen auf 200° Inzwischen: 150 gr. Butter weiche 1 Vanillezucker 4 El f. Milch Saft einer 1/2 Zitrone 250 gr. Fein geriebene Mandeln 1 Becher Zucker diesen Becher von oben in einem Topf mischen und erwärmen. Diese Masse auf den vorgebackenen Boden streichen und wei-

tere 10 Minuten backen. FERTIG !Geht schnell und sehr lecker!!!! Gutes Gelingen !Grüße Mariele

Bienenstich auf fixe Art 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

5 Ei(er)

200 g Zucker

125 g Mehl

1 TL Backpulver

4 EL Wasser

1 EL Zucker

100 g Mandeln, Blätter

Becher Sahne

1 Pkt. Puddingpulver (Galette), Vanille

Zubereitung

Aus Eiern, Zucker, Mehl, Wasser und Backpulver einen Biskuitteig bereiten. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Mandelblätter und Zucker mischen und auf den Teig streuen. Bei 175° ca. 30- 40 Min. backen. Kommt auf euren Ofen an. Auskühlen lassen und einmal durchschneiden. Den oberen Boden in 16 Stücke schneiden. Die Sahne mit Galette steif schlagen und auf den unteren Boden streichen. Die oberen Stücke darauf legen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

10.05.02 AngelikaM

Bienenstich Blitzkuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Sahne

1 Becher Zucker

4 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker

2 Becher Mehl, evt. Weizen-Vollkornmehl

1 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

Für den Belag:

125 g Butter, zerlassen
1 Becher Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 g Mandeln, Blättchen

4 EL Milch

Zubereitung

Ofen auf 170°C Heißluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sahne in eine Schüssel geben, den Becher als Maß weiter verwenden. Zucker, Salz, Eier und Vanillezucker unterrühren. Backpulver mit Mehl mischen und unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und 10-15 Minuten goldgelb backen.

Die Zutaten für den Belag gut verrühren und auf den Kuchen streichen. 10-16 Minuten weiter backen, bis die Masse eingezogen und goldgelb ist.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

12.07.05 berlin82

Bienenstich schnell und einfach 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei(er)

200 g Zucker
150 g Mehl
½ Pkt. Backpulver
1 Pck. Mandeln, gehobelte

2 Becher Sahne

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille (ohne kochen)

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig schlagen. Dann Mehl und Backpulver mit unterrühren. Alles in einer Springform geben. Darüber die gehobelten Mandeln streuen.

Das ganze auf 200°C ca. 20 Min. Backen.

Nach dem Backen gut auskühlen lassen und einmal in der Mitte durchschneiden.

Nun die Sahne Steif schlagen.

Den Pudding, wie auf seiner Packung beschrieben zubereiten, und unter die Sahne heben.

Nun den Boden damit füllen und fertig.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

28.02.06 focus666

Blitz Bienenstich 4 Ei M

4 Eier,
200 g Zucker,
1Pkg Vanillezucker,
150 g Mehl,
1TI Backpulver,
Mandelblättchen,
Zucker,
12 Butterpflocken

Füllung

2 Be. Sahne,
1 Pkg. Paradiescreme Vanille

Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver untermengen. In eine Springform füllen und mit Mandeln und Zucker bestreuen. Butterpflockchen verteilen und backen. 30 Min bei 180 200°C Sahne mit der Paradiescreme steifschlagen und den abgekühlten Kuchen damit füllen

Blitz Erdbeer Bienenstich 3 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten
Basis für 6 Personen/Portionen
Für 12 Stücke:

500 ml Sahne
225 g Zucker

3 Eier (KI. M)

250 g Mehl
1 Pk. Backpulver
50 g Butter
50 g gehackte Haselnüsse
12 Blatt weiße Gelatine

250 ml Milch

Mark von 1 Vanilleschote

2 leicht gehäufte Ei Speisestärke

2 Eigelb (Kl. M)

750 g Erdbeeren

Zubereitung

1. 250 ml Sahne und 100 g Zucker steif schlagen. Eier nacheinander zugeben, alles cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten backen.

2. Butter, 2 Ei Sahne und 50 g Zucker aufkochen. Nüsse unterrühren und Masse etwas abkühlen lassen.

Nach 20 Minuten auf den heißen Kuchen geben und weitere 20 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 200 ml Milch und Vanillemark aufkochen. Stärke, 50 g Zucker, Eigelbe und 50 ml Milch verrühren, in die kochende Milch rühren. Nochmals gut aufkochen. In eine Schüssel füllen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

4. 400 g Erdbeeren halbieren. Übrige Sahne steif schlagen und unter die Vanillecreme heben. Kuchen quer teilen. Unteren Boden wieder in die Form geben.

1/3 der Creme aufstreichen, mit Erdbeerhälften belegen und mit übriger Creme bedecken. Oberen Boden in 12 Stücke teilen, darauf setzen. 1 Stunde kalt stellen.

Übrige Erdbeeren in Spalten mit 25 g Zucker 20 Minuten ziehen lassen. Zum Kuchen servieren.

Blitzbienenstich mit Äpfel (groß) 4 Ei M

3 -4 Äpfel säuerliche,
Zitronensaft,

1 Becher Sahne,

400 g Mehl,

4 Eier,

200 g Zucker,

1 Pkg. Backpulver,

Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen, ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Die restlichen Zutaten glatt rühren und auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, mit Apfelscheiben belegen, mit Zimt bestreuen, im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 min backen

200 g Butter,
125 g Zucker,
3 Pkg. gehobelte Mandeln,

8 Ei Milch,

Butter, Zucker und Mandeln in einer Pfanne rösten und mit Milch ablöschen, aufkochen lassen, vorsichtig auf den Apfelscheiben verteilen, nochmals bei 180° C ca. 15 min goldgelb backen

Blitzbienenstich mit Äpfel (klein) 2 Ei M

3 Äpfel säuerliche,
Zitronensaft,

½ Becher Sahne,

200 g Mehl,

2 Eier,

80 g Zucker,
½ Pkg. Backpulver,

Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die restlichen Zutaten glatt rühren und auf ein mit Backpapier belegtes Pizzablech streichen, mit Apfelscheiben belegen, mit Zimt bestreuen, im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 min backen

100 g Butter,
60 g Zucker,
2 Pkg. gehackte Mandeln,

4 -5 Ei Milch,

Butter, Zucker und Mandeln in einer Pfanne rösten und mit Milch ablöschen, aufkochen lassen, vorsichtig auf den Apfelscheiben verteilen, nochmals bei 180° C ca. 15 min goldgelb backen

Erwins Blitzbienenstich 3 Ei M

100 ml Sahne,

200 g Mehl,

3 Eier,

100 g Zucker,

1 TL Backpulver

alles zu einem Teig mischen und auf ein gefettetes Pizzablech geben, im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 min backen

200 g Butter,

75 g Zucker,

2 Pkg. gehackte Mandeln,

100 ml Sahne,

Butter, Zucker und Mandeln in einer Pfanne rösten und mit Sahne ablöschen, aufkochen lassen, vorsichtig auf dem Boden verteilen, nochmals bei 180° C ca. 15min goldgelb backen

Tipp Man kann den Kuchen in der Mitte durchschneiden und mit Creme oder Pudding füllen.

Schneller Bienenstich 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Quark

1 Ei(er)

8 EL Öl

8 EL Milch

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

100 g Zucker

400 g Mehl

1.5 Pck. Backpulver

Für den Belag:

250 g Butter

250 g Zucker

2 Pck. Mandeln, Blättchen

Mehl und Backpulver mischen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten und ausrollen.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech legen.

Die Butter in einem Topf schmelzen und den Zucker darin lösen, anschließend die Mandelblättchen unterrühren und auf dem Teig verteilen.
Bei 180°C ca. 25-30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
03.07.05 Bezwinger

Schneller Bienenstich 3 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

3 Eier

2 Tasse/n Buttermilch

3.5 Tasse/n Zucker

4 Tasse/n Mehl

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

2 Tasse/n Kokosraspel

250 g Margarine, Sahne oder andere Backmargarine

Zubereitung

Die Eier, 2 Tassen Zucker, die Buttermilch, das Mehl, den Vanille Zucker und das Backpulver gründlich miteinander zu einer zähflüssigen Masse vermischen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben. Den restlichen Zucker mit den Kokosraspeln vermischen und auf dem rohen Teig verteilen. Den Kuchen bei 200 - 220 Grad ca. 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Die Margarine zerlassen und noch heiß auf den gebackenen Kuchen geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
12.11.01 doetbi

Schneller Bienenstich 4 Ei M

4 Eier und

200 g Zucker zusammen 8 Minuten schlagen.

100 g Mehl sieben und unterheben.

In eine Springform geben und

100 g gehobelte Mandeln darüber streuen.

Dann 40 - 45 Min. bei 160 Grad backen.

Abkühlen lassen und 1 x durchschneiden.

Füllung

1 Päckchen Paradies Creme Vanille mit
2 Bechern H Sahne a´ 200 g schlagen.
Auf den Boden geben und Deckel aufsetzen.
Fertig!

Schneller Bienenstich 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

4 Ei(er)

200 g Zucker
125 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Mandeln in Blättchen

Für die Füllung:

2 Becher Sahne

1 Pkt. Puddingpulver (Paradiescreme Vanille)

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker ca. 3 Minuten schaumig rühren, bis eine cremeartige Masse entsteht.

Mehl mit Backpulver mischen und unter die Eimasse heben.

In eine gefettete(nur am Boden) Springform füllen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 20 Minuten backen.

Aus der Form nehmen, auskühlen lassen, einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung die Sahne kurz anschlagen und das Vanillepulver einrühren. Die Creme auf den Boden streichen und die Platte darauf setzen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

07.05.02 Marion II

Kuchen Diverses

Bienenstich

Hefeteig Grundrezept

150 g Mandeln + 5 bittere Mandeln (ich nahm gehobelte Mandeln)
150 g Becel
150 g Honig
3-4 El Wasser
abgeriebene Schale einer Zitrone (kann weg bleiben)
1 El Zimt (kann weg bleiben)
1 TI Rum (kann weg bleiben)

beide Mandelsorten 120 sek in kochendes Wasser, Haut abziehen, Mandeln stifteln oder grob hacken,
Becel mit Mandeln + Honig kurz aufkochen, mit dem Wasser verrühren, abkühlen lassen. Dann Zitronenschale , Zimt + Rum untermischen.
Gut gegangenen Hefeteig auf ein Backblech ausrollen,
Masse drauf streichen.
im vorgeheizten Backofen bei 200° C 30 min backen

ich backe mit 160°C Umluft ohne vorheizen ca 30-35 min

Freitag , den 13.1.06 Hans60

Bienenstich 3 Ei

Teig

Hefeteig nach Grundrezept. 2
halbe Menge für ein -Kuchenblech

Belag

300 g Margarine
200 g Zucker
100 g Honig oder Kunsthonig
2 Grieß
300 g Mandeln, gehackte oder gemahlene
5 bittere Mandeln
3 Eier, evtl. mehr

zum Verfeinern

100 g Butter
50 g Puderzucker

Margarine zerlassen, mit Zucker und Honig bzw. Kunsthonig aufkochen, den Grieß und die Mandeln einstreuen, unter ständigem Rühren

nochmals aufkochen lassen, vom Herd nehmen und ausquellen lassen. Mit Bittermandelöl abschmecken. Wenn die Masse erkaltet ist, die Eier untermischen. Auf den ausgerollten Hefeteigboden streichen und bei Mittelhitze backen. Den völlig erkalteten Kuchen dick mit zerlassener, nur lauwarmer Butter bestreichen. Die Butter muss auf dem Kuchen stehen. Mit Puderzucker bestäuben.

Backzeit 20 Minuten

Hitze 180°-200° C

Dieser Kuchen ist schnell zubereitet und besonders lange haltbar.

Rhabarber Bienenstich 1 Ei M

Zutaten für ca. 24 Stücke
1 Würfel (42 g) Hefe

1/4 l Milch

500 g Mehl
225 g Butter oder Margarine
1 Ei (Gew. Kl. M)
310 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz

850 g Schlagsahne

150 g Haselnussblättchen
150 g kernige Haferflocken
650 g Rhabarber
1 unbehandelte Zitrone
1/8 l Traubensaft
1 Zimtstange
40 g Speisestärke
4 Blatt weiße Gelatine
1/2 Päckchen Bourbon Vanillezucker

Zubereitung

1. Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Mehl, 75 g weiches Fett, Ei, 60 g Zucker, Vanille Zucker, Salz und Hefemilch verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 bis 40 Minuten gehen lassen.
2. Rest Fett schmelzen. 100 g Zucker darin auflösen, nicht bräunen. 250 g Sahne angießen. Haselnüsse und Haferflocken

unterrühren. Abkühlen lassen.

3. Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, Nussmasse darauf streichen, Im vorgeheizten Backofen (E Herd 175°/Gas herd Stufe 2) 30- 35 Minuten backen.

4. Rhabarber putzen und klein schneiden. Zitrone waschen, Schale spiralförmig abschälen. Rhabarber, Traubensaft, 1/8 Liter Wasser, Zimt und Zitronenschale aufkochen. Speisestärke in wenig Wasser glatt rühren. Kompott damit andicken. Mit 100 g Zucker abschmecken. Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Kompott etwas abkühlen lassen.

5. Bienenstich quer in 4 Streifen schneiden und waagrecht halbieren. Alufolie zu einer Schiene von ca. 5 cm Höhe falten und um die 4 unteren Streifen legen. Rhabarber darauf streichen, auskühlen lassen.

6. Gelatine einweichen. Restliche Sahne mit übrigem Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Sahne ziehen. Auf die Rhabarberschicht streichen, kalt stellen. Obere Bienenstichstreifen in je 6 Stücke schneiden. Untere Streifen ebenfalls in 6 Stücke schneiden. Obere Stücke darauf setzen.

Zubereitungszeit/ Arbeitszeit ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit).

Kuchen Falscher

Bienenstich falscher 3 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

3 Ei(er)

2 Tasse/n Zucker

4 Tasse/n Mehl

2 Tasse/n Milch

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

½ Tasse/n Kokosraspel

½ Tasse/n Zucker

3 Becher süße Sahne

Zubereitung

Aus den Zutaten einen glatten Teig bereiten und auf ein gefettetes Backblech geben (Teig ist flüssig).

Zucker und Kokosraspel mischen und gleichmäßig über dem Teig verteilen.

Bei mittlerer Hitze ca. 25 min. backen. Aus dem Rohr nehmen und sofort die 3 Becher Sahne darüber gießen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

17.07.05 anna_14

Bienenstich unecht 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mehl

125 g Butter

2 TL Backpulver

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei(er)

100 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Milch (evtl auch mehr)

200 g Kokosraspel

Zubereitung

Mürbeteigboden aus den 6 erstgenannten Zutaten herstellen.

Für den Belag Butter, Zucker, Vanillezucker und Milch heiß werden lassen, dann Kokosraspel unterheben.

Den Mürbeteig in gefettete Springform geben, den Kokosteig darüber verteilen und ca. 35 Minuten bei 200°C backen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

02.08.05 miss-night

Falscher Bienenstich 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei(er)

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

100 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Pck. Puddingpulver (Vanille)
1 EL Zucker
100 g Mandeln, Blättchen

500 g süße Sahne

1 Pck. Puddingpulver (Paradiescreme Vanille), ohne Kochen

Eier mit Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Mehl mit Backpulver sieben, mit Puddingpulver mischen und unterheben. Den Teig in eine gut gefettete Springform füllen. Zucker und Mandelblättchen mischen und auf den Teig streuen. Ca. 35 Minuten bei 175°C backen.

Den Kuchen erkalten lassen. Danach waagrecht halbieren. Sahne mit Paradiescremepulver steif schlagen. Den Kuchen mit der Creme füllen und ca. 24 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
29.07.05 schottine

Falscher Bienenstich 4 Ei M

Teig

500 ml Buttermilch

4 Eier

4 Tassen Mehl
3 Tassen Zucker
1 pk Backpulver

Belag

1 c Kokosraspeln
1/2 c Zucker

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Zutaten für den Teig gut verrühren und auf das Backblech streichen.

Für den Belag

die Kokosraspeln mit dem Zucker vermischen und auf den Teig streuen. Den Kuchen auf mittlerer Schiene etwa 20 min backen.

Falscher Bienenstich 5 Ei M

5 Eier,

Eiweiß zu Schnee schlagen,

220 g Zucker nach und nach unterrühren ,

180 g Mehl mit

½ Pkg. Backpulver sieben,

mit den Eigelben langsam unterheben Teig in eine Form nach Wahl füllen.

Dann mische ich gehobelte Mandeln mit Knusperbiene und gebe es oben darauf.

Bei 180°C 20 -25 Min. backen.

Wenn der Kuchen erkaltet ist, in der Mitte auseinanderschneiden.

Füllen mit 500 ml Sahne mit

1 Pkg. Vanillepudding Galetta.

Falscher Bienenstich 5 Ei M

Biskuit

5 Eiweiß,

250 g Zucker,

1 Pkg Vanillezucker diese drei Zutaten steif schlagen

5 Eigelb cremig rühren, in die Eischneemasse heben

150 g Mehl,

1 TI Backpulver mischen und unterheben.

In eine 28er Springform füllen, mit

100 g gehobelten Mandeln bestreuen.

Butterflöckchen darauf verteilen.

Bei 190°C ca 30- 40 Min. backen.

600 g Sahne steifschlagen,

1 Pkg Vanille Paradiescreme in die Sahnemasse geben und fest schlagen.

Biskuit nach dem Erkalten einmal durchschneiden, mit Creme füllen.

Den oberen Boden in 16 Teile schneiden und auf die Creme setzen.

Kuchen Früchte

Apfel Bienenstich 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Äpfel, säuerliche

3 EL Zitronensaft

175 g Butter, weich
125 g Zucker
1 Zitrone(n) - Schale, unbehandelt, gerieben und Saft
1 Prise Salz

3 Ei(er)

200 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver, gehäuft

3 EL Milch

1 Pck. Vanillezucker
1 EL Honig
100 g Mandeln (Mandelstifte)

evtl. Schlagsahne

Äpfel waschen, schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfelhälften auf der gewölbten Seite mehrmals einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

175 g Butter, 125 g Zucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Mit 1 - 2 EL Milch unterrühren.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen und glatt streichen. Äpfel mit der gewölbten Seite nach oben darauf legen, etwas eindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad ca. 20 Minuten backen.

75 g Butter, 75 g Zucker, Vanillezucker, Honig und Mandeln aufkochen und leicht bräunen. 2- 3 EL Milch unterrühren. Bienenstichmasse auf den Äpfeln verteilen. Kuchen weitere 30 - 40 Minuten backen.

Dazu evtl. Schlagsahne servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.01.06 Krikri

Apfel Bienenstich 4 Ei M

1 kg Äpfel,
3 El Zitronensaft,
250 g Butter,
200 g Zucker,
ger. Schale einer unbeh. Zitrone,
1 Prise Salz,

4 Eier,

200 g Mehl,
50 g Speisestärke,
1 TL Backpulver,

4 -5 EL Milch,

1 Pkg Vanillezucker
50 g Honig,
100 g Mandelblättchen,

Äpfel schälen, halbieren, entkernen. Äpfel einschneiden, mit Zitronensaft bestreichen. 175 g Butter und 125 g Zucker verrühren. Zitronenschale und Salz zufügen, Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, mit 2 EL Milch unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Äpfel darauf legen. Rest Fett, Zucker, Vanillezucker, Honig und Mandeln aufkochen, leicht bräunen lassen. restliche Milch unterrühren. Masse nach 20 Minuten Backzeit auf den Äpfeln verteilen. Kuchen fertig backen. Backzeit bei 175°C ca 50 Min.

Apfel Bienenstich Kuchen 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Äpfel, säuerliche, geschält, halbiert, entkernt
3 EL Zitronensaft
250 g Butter
200 g Zucker
1 Zitrone(n), die Schale
1 Prise Salz

3 Ei(er)

200 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver

4 EL Milch

1 Pkt. Vanillezucker
25 g Honig
100 g Mandeln (Stifte)

etwas Milch

Zubereitung

Apfelhälften dicht an dicht tief einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

175 g Fett und 125 g Zucker schaumig schlagen. Zitronenschale und Salz zufügen. Eier nacheinander unterrühren. Milch, Mehl, Speisestärke und Backpulver unterrühren. Teig in eine Springform füllen und Äpfel dicht nebeneinander auf dem Teig verteilen. Etwas andrücken.

Bei 175° 50-60 Minuten backen.

Restliche Fett, Zucker, Vanillezucker, Honig und Mandeln in einem Topf aufkochen und leicht bräunen lassen. Etwas Milch unterrühren und die Masse nach ca. 20 Minuten Backzeit auf den Äpfeln verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.03.06 Irina

Apfel Sahne Bienenstich 1 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

100 ml Milch

200 g Mehl

190 g Zucker

1 Prise Salz

2 Tüte Trockenhefe

1 Ei

100 g Butter

475 g Schlagsahne

150 g Mandelblättchen

1 kg Apfel (z.B. Boskop)

4 El Zitronensaft

200 ml Apfelsaft

1 Päckchen Puddingpulver " Vanille Geschmack" (für 500 ml)

2 Päckchen Vanille Zucker

2 Päckchen Sahnefestiger

Puderzucker und Minze

Zubereitung

1. Milch erwärmen. Mehl, 50 g Zucker, Salz und Hefe mischen. Ei, 25 g weiche Butter und Milch zufügen. Alles verkneten, Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

2. Teig rund (26 cm Ø) ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen. Ca. 15 Minuten gehen lassen.

3. 75 g Butter erwärmen, 90 g Zucker darin schmelzen. 100 g Sahne zugeben und ca. 2 Minuten köcheln. Mandeln einrühren, etwas abkühlen lassen, auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25 30 Minuten backen.

4. Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden. Mit 50 g Zucker, Zitronensaft und Apfelsaft ca. 2 Minuten köcheln. Puddingpulver mit 3 EL Wasser glatt rühren. Kompott damit binden. Auskühlen lassen.
5. Boden waagrecht halbieren, Unteren Boden mit einem Tortenring umschließen. Das Kompott auf den Boden streichen. Auskühlen lassen.
6. 375 g Sahne, Vanille Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. Auf das Kompott streichen. Ca. 1 Stunde kühl stellen. Oberen Tortenboden darauf legen, Mit Puderzucker und Minze verzieren.
Zubereitung ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 460 kcal E 6 g, F 28 g, KH 45 g

Mini Nr. 19/04

Apfelkuchen mit Mandelhaube 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- ½ Pck. Backpulver
- 5 EL Zitronensaft
- 275 g Butter
- 50 g Speisestärke
- 1 Pkt. Vanillezucker

1 Ei(er)

- 1 kg Äpfel
- 2 EL Honig
- 1 Prise Salz
- 150 g Mandeln (Stifte)

8 EL Milch

Die Äpfel vierteln, entkernen und einschneiden, mit dem Zitronensaft besprühen. 125 g Zucker mit den Eiern und 175 g Butter schaumig rühren. Mehl, Stärke, Salz und Backpulver mischen. Zusammen mit 4 EL Milch zur Zucker-Eier-Butter-Mischung geben. Alles gut verrühren. Den Teig in eine gefettete Springform geben. Die Äpfel darauf verteilen und bei 175° C 20 Minuten backen. Vanillezucker, Honig, Restzucker, Restbutter und die Mandeln aufkochen lassen. Dann die Restmilch unterrühren. Die Masse als Bienenstich-Haube auf den vorgebackenen Kuchen geben. Anschließend den Kuchen noch ca. 30 Minuten fertig backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
23.03.04 angelika2603

Bienenstich mit Kirschen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Zucker,

4 Eier

1 Pck. Vanillezucker

125 g Mehl

½ Pck. Backpulver

100 g Mandeln, Blättchen

Für die Füllung:

2 Becher Sahne

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Puddingpulver (Paradiescreme Vanille)

1 Glas Kirschen, abgetropft

Fett und Grieß für die Form

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Mehl und Backpulver dazugeben gut durchkneten. Die Masse in eine gefettete, mit Grieß ausgestreute Springform geben und die Mandelblättchen darüber verteilen.

Im vor geheizten Backofen bei 180°C ca. 35 Minuten backen. Mit Holzstäbchen einstechen, ob durch gebacken ist. Auskühlen lassen. Danach den Kuchen einmal quer, sodass ein Unter- und ein Oberteil entstehen, durchschneiden.

Für die Füllung alle Zutaten mit dem Mixer steif schlagen. Unteren Boden wieder in die Springform legen die Kirschen darauf verteilen. Anschließend die Creme darüber verteilen und den Deckel aufsetzen. Kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

12.03.06 ute53

Frucht Bienenstich 1 Ei M

1 Kuchen

375 g Mehl

175 g Zucker

125 ml Milch

1 Würfel Hefe

1 Ei

175 g Butter

4 El. Sahne

150 g Mandelblättchen

Füllung

2 Pack. Vanillepuddingpulver

90 g Zucker

750 ml Milch

1 Glas Zwetschgen (720ml)

1 1/2 El. Speisestärke

100 g Butter

Für den Teig das Mehl und 75 g Zucker mischen. Die Milch erwärmen, die Hefe hineinbröckeln. Mit Ei, 75 g Butter zum Mehl geben. Alles glatt verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 60 Min. gehen lassen. Aus Puddingpulver, 30 g Zucker und Milch einen Pudding kochen. Mit Folie bedeckt kalt stellen. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Ein Blech fetten, Teig nochmals kräftig durchkneten und auf dem Blech ausrollen. Etwa 15 Min gehen lassen. 100 g Butter, 100 g Zucker und Sahne aufkochen, Mandeln unterrühren. Masse nicht zu heiß auf dem Teig verstreichen, 20-25 Min. backen. Abkühlen lassen. Zwetschgen mit Saft sowie 1 El Zucker aufkochen, grob pürieren und mit der Stärke binden. Kuchen in 2 Stücke schneiden und diese jeweils waagrecht halbieren. Die unteren Böden jeweils mit einem Streifen mehrfach gefalteter Alufolie umschließen. Das Zwetschgenkompott auf diesen Böden verstreichen und abkühlen lassen. Dem übrigen Zucker mit der Butter cremig rühren. Den Pudding esslöffelweise unterrühren. Die Creme auf dem Kompott verstreichen. Die übrigen Teigplatten darauf legen, etwas andrücken. Kuchen ca 2 Std kalt stellen. Die Alustreifen entfernen und den Bienenstrich in Stücke schneiden.

Fruchtiger Apfel Sahne Bienenstich 1 Ei M

Zutaten für ca . 12 Stücke

100 ml Milch

200 g Mehl

190 g Zucker

1 Prise Salz

1/2 Tüte Trockenhefe

1 Ei

100 g Butter

475 g Schlagsahne

150 g Mandelblättchen

1 kg Äpfel

4 El Zitronensaft

200 ml Apfelsaft

1 Päckchen Puddingpulver , "Vanille Geschmack"

2 Päckchen Vanille Zucker

2 Päckchen Sahnefestiger

1. Milch lauwarm erwärmen. Mehl, 50 g Zucker, Salz und Trockenhefe mischen. Ei, 25 g zimmerwarme Butter und Milch zufügen und alles glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Teig rund (26 cm Ø) ausrollen. Springform (26 cm Ø) fetten und Teig hineinlegen. Weitere ca. 15 Minuten gehen lassen.

3. 75 g Butter schmelzen. 90 g Zucker darin kochen, bis er geschmolzen ist. 100 g Sahne darin ca. 2 Minuten köcheln. Mandeln einrühren, etwas abkühlen lassen, auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 25 -30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit 50 g Zucker, Zitronen und Apfelsaft ca. 3 Minuten kochen, Puddingpulver und 3 El Wasser glatt rühren. Ins Kompott rühren und aufkochen. Auskühlen lassen.

5. Torte quer halbieren. Unteren Boden mit Tortenring umschließen. Kompott auf den Boden streichen. 375 g Sahne, Vanille Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. Sahne auf das Kompott streichen. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen. Oberen Hefeteigboden darauf legen.

Zubereitung ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

kcal/Stück ca. 460 Fett/Stück ca. 28 g

Avanti Nr. 3/04

Fruchtiger Preiselbeer Bienenstich 2 Ei M

Zutaten Für CA. 24 Stücke

150 ml Milch

150 g Zucker
1 Würfel (42 g) Hefe
500 g Mehl
250 g Butter oder Margarine

2 Eier

1 Ei Rum

2 Päckchen Vanille Zucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

900 g Schlagsahne

50 g Honig
200 g gehackte Mandeln
Fettpfanne
3 Gläser (a 212 ml) Preiselbeeren (in Saft)
2 Päckchen Sahnefestiger

1. Milch und 40 g Zucker lauwarm erwärmen. Hefe darin auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe Mischung hineingeben und mit etwas Mehl bestäuben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

2. 100 g Fett würfeln. Fett, Eier, Zucker und Zitronenschale zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. 150 g Sahne, restliches Fett, übrigen Zucker und Honig aufkochen. Mandeln einrühren und ca. 5 Minuten einkochen. Abkühlen lassen. Teig auf einer gefetteten, mit Mehl bestäubten Fettpfanne ausrollen. Mandelmasse darauf verteilen, an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

4. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Teigboden den vierteln. Jedes Viertel waagrecht durchschneiden, Teigdeckel in 6 Teile schneiden.

5. Preiselbeeren abtropfen lassen. Restliche Sahne steif schlagen, übrigen Vanille Zucker und Sahnefestiger einrieseln lassen. Preiselbeeren unterheben. Böden damit bestreichen. Deckel darauf setzen. Kuchen in Stücke schneiden.

Zubereitung ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

kcal/Stück ca. 370

Grieß Bienenstich 2 Ei M

50 ml lauwarme Milch

100 g Mehl
20 g Hefe
20 g Butter oder Margarine
1 TL Zucker

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten . Die Teigkugel zuge-
deckt an einem warmen Ort 30 min. gehen lassen .

300 ml Milch

50 g Zucker

150 ml Schlagsahne

2 Eier getrennt

½ Vanilleschote
Saft 1 großen Orange
100 g Weichweizengrieß

Für die Füllung

Milch , Sahne und ausgekratztes Mark der Vanilleschote aufkochen . Den
Grieß einrieseln lassen , unter Rühren dick kochen und beiseite stellen .
Für den zufügen . Unter Rühren aufkochen lassen und beiseite stellen .

75 g Butter oder Margarine

3 EI Schlagsahne

75 g Zucker
125 g Mandelblättchen

Hefeteig auf einer bemehlten Fläche kreisförmig ausrollen . Den Boden ei-
ner Springform von 22 cm fetten und mit dem Teig auslegen .

Zugedeckt 15 min. gehen lassen .

Zucker , Eigelb und Orangensaft unter den abgekühlten Grieß rühren .

Eiweiß steif schlagen und unterziehen .

Den Grieß auf dem Teigboden verteilen . Oberfläche glätten und mit den
Mandeln bedecken .

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 35 min. backen . Falls die Oberflä-
che zu dunkel wird , den Kuchen mit Alufolie abdecken .

Johannisbeer Bienenstich M

Zutaten für 1 Portionen

450 g Mehl
1 Würfel Hefe

250 ml Milch

75 g Zucker

100 g Butter, weich

1 Prise Salz

250 g Schlagsahne

75 g Zucker

100 g Butter

200 g Mandeln, Blättchen

1 Prise Salz

500 g Quark (20%)

2 EL Zitronensaft

75 g Zucker

1 Vanilleschote(n), das Mark

250 ml Schlagsahne

250 g Johannisbeeren, rot

Mehl für die Arbeitsfläche

Fett für das Blech

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit 1 TL Zucker und 3-4 EL Milch verrühren. Die Hefemilch in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Vorteig mit den restlichen Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten gehen lassen. Sahne, Zucker, Butter, Mandeln und Salz ca. 3 Minuten kochen, alles abkühlen lassen.

Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen, auf das gefettete Blech legen. 10 Minuten gehen lassen.

Die Mandelmasse darauf verteilen und den Boden im vorgeheizten Backofen auf der ersten Schiene von unten ca. 25 Minuten bei 200°C backen. Für die Füllung den Speisequark mit Zitronensaft, Zucker und Vanillemark verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Beeren von den Rispen streifen, waschen und gut abtropfen lassen. Den ausgekühlten Kuchen quer durchschneiden und mit Quark und Beeren füllen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

24.02.06 Zuckerbacher

Kirsch Bienenstich 2 Ei M

Zutaten

2 Eier

2 Tassen Zucker

2 Tassen Buttermilch

4 Tassen Mehl

1 Päckchen Backpulver

(Zutaten für ein Blech, bei Springform Menge halbieren)

Alle Zutaten verrühren und aufs Blech geben. 2 Gläser Kirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. 1 Tasse Zucker mit 1 Tasse gemahlenden Mandeln vermengen und alles auf den Teig geben. Backzeit ca. 40 Minuten bei 200 Grad. Nach 15 Minuten etwas Butter flüssig machen und auf dem Kuchen verteilen

Pflaumen Bienenstich 1 Ei M

Zutaten für ca . 24 Stücke

500 g Mehl

5 g+100 g + 100 g Zucker

1 Würfel (42 g) Hefe

¼ l+ 5 Ei Milch

1 Ei

75 g + 50 g Butter

50 g Honig

200 g Mandelblättchen

2 kg Pflaumen/Zwetschen

1 l Apfelsafts

2 Päckchen Puddingpulver" Vanille Geschmack" (für je 1/2 l Flüssigkeit; zum Kochen)

Zubereitung

1. Mehl und 75 g Zucker mischen. Hefe in 1/4 l lauwarmen Milch auflösen. Mit Ei und 75 g Butter zum Mehl geben. Alles glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Teig auf einem gefetteten Backblech (35 x 40 cm) ausrollen. Weitere 20 Minuten gehen lassen. 50 g Butter, 100 g Zucker und Honig schmelzen. Mandeln und 5 Ei Milch unterrühren. Mandelmasse auf den Teig streichen. Im heißen Backofen E Herd 200 °C / Umluft 175 °C / Gas Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. 8 El Apfelsaft und Puddingpulver glatt rühren. Rest Apfelsaft und 100 g Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren zugeben. Aufkochen, ca. 1 Minute köcheln. Pflaumen zufügen, weitere 3 Minuten köcheln. Abkühlen lassen.

4. Hefeteig in 3 breite Streifen schneiden. Jeweils quer halbieren. Kompott auf den Böden verteilen. Mandeldeckel darauf setzen. in ca. 24 Stücke schneiden.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Pro Portion ca. 320 kcal/1340 kJ. E 5 g, F 13g, KH 44 g

Bella Nr. 34/02

Punschirschen Bienenstich 5 Ei M

Zutaten für ca.16 Stücke

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker,

2 El Honig

1 Päckchen Vanille Zucker

1/4 TI gemahlener Zimt

6 El Milch

1 Grundrezept Rührteig

2 Gläser (a 720 ml) Kirschen

60 g Speisestärke

1 Glühfix (Aufgussbeutel)

Grundrezept Rührteig

150 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

200 g Zucker

1 P Vanille Zucker

5 Eier

75 g Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

5 El Milch

1. Fett, 150 g Zucker, Honig, Vanille Zucker , Zimt und Nüsse aufkochen. Milch unterrühren und abkühlen lassen.

2. Grundrezept Rührteig zubereiten. Teig auf ein gefettetes, mit Paniermehl ausgestreutes Blech (27 x 33 cm) streichen. Bei 200 °C ca. 15 Min. backen. Nussmasse auf Kuchen streichen, weitere 12 Min backen.

3. Kirschen abtropfen, Saft (700 ml) auffangen. Stärke, Rest Zucker mit 200 ml Saft glatt rühren. Rest Saft und Glühfix aufkochen. Beutel entfernen. Saft mit Stärke binden. Kirschen unterheben. Boden halbieren, mit Kompott füllen.

Zubereitung 50 Minuten (ohne Back und Wartezeit).

Wespenstich 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mehl

½ Pck. Backpulver

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Ei(er)

125 g Butter, kalt

Für den Belag:

4 Scheibe/n Blätterteig

1 Glas Marmelade (Aprikosenmarmelade)

2 Dose/n Aprikose(n)

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Mandeln, gehackt

2 EL Honig

2 Ei(er)

2 EL Milch

Mehl für die Arbeitsfläche

Fett für das Blech

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Backpulver vermischen und in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillezucker und Eier hineingeben und mit etwas vom Mehl einen dicken Brei rühren. Die kalte Butter in Stückchen dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde kalt stellen.

Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. Ein Blech mit hohem Rand könnte vorteilhaft sein. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und auf das Blech legen. Mit einer Gabel mehrmals in den Teig einstechen.

Für den Belag den Blätterteig auftauen. Den Teig mit der Aprikosenmarmelade bestreichen. Die abgetropften Aprikosenhälften drauflegen. Den Blätterteig ein wenig ausrollen und dann auf die Aprikosen legen. Butter und Zucker in einem Topf erhitzen, Mandeln und Honig einrühren und kurz aufwallen lassen. Vom Herd nehmen und Milch und Eier dazugeben. Die Masse auf dem Blätterteig verteilen.

Wespentisch im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft (200°C E-Herd, Gas Stufe 3) ca. 40 Minuten backen. Evt. zwischendurch kontrollieren, dass die Oberfläche nicht zu braun wird.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
07.04.05 Stephiecook

Kuchen Füllung

Bienenstich 1 Ei M

Sie benötigen:

Für den Teig:

375 g Weizenmehl
1 Tüte. Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Tüte. Vanillin-Zucker
1/2 TL Salz

1 Ei

200 ml warme Milch

50 g weiche Butter

Für den Belag:

150 g Butter
100 g Zucker
3 El Honig
1 Tüte. Vanillin-Zucker

3 El Sahne

200 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung:

2 Tüte. Puddingpulver
Vanille-Geschmack
75 g Zucker

3 / 4 l (750 ml) Milch

250 g Sahne

1 Tüte. Sahnefest

Zubereitung:

- 1.) Aus den Zutaten für den Teig einen glatten Hefeteig herstellen und zugedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen.
- 2.) Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kurz durchkneten und auf Blechgröße ausrollen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- 3.) Für den Belag Butter, Zucker, Honig, Vanillin-Zucker und Sahne in einem Kochtopf aufkochen lassen und in einer dünnen Schicht auf dem Teig verteilen.
- 4.) Auf mittlerer Schiene bei **200°C ca. 15 Minuten backen.**
- 5.) Aus Puddingpulver, 3/4 l (750 ml) Milch und Zucker einen Pudding gemäß Packungsanleitung zubereiten, während des Abkühlens gelegentlich durchrühren.
Sahne mit Sahnefest steif schlagen und unter den erkalteten Pudding heben.
- 6.) Zum Füllen das Gebäck vierteln und jedes Viertel waagrecht durchschneiden. Die Creme auf dem unteren Boden glatt streichen. Die Deckel nochmals vierteln und auf die Creme setzen.

Guten Appetit wünscht

Susanne

24.08.04 09:08 Verfasser: Susanne Anna

Bienenstich 1 Ei + 2 Eigelb M

Hefeteig

375 g Mehl,
25 g Hefe,
125 ml Milch,

1 Ei

75 g Zucker,

1 Prise Salz
75 g Butter,
1 Zitronenschale

Buttercreme

½ Liter Milch

100 g Zucker,
1 Prise Salz
40 g Kokosfett
1 Pkg. Puddingpulver

2 Eigelb,

200 g Butter
50 g Puderzucker

Belag

150 g Butter,
200 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
200 g Mandelblättchen

5 El. Milch

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten und in der gefetteten Fettpfanne verteilen. Für den Belag das Fett mit Zucker und Mandeln aufkochen und leicht bräunen, zuletzt die Milch zugeben, wodurch die Bienenstichmasse glänzend wird. Abkühlen lassen, dann auf dem Teig vorsichtig auseinander streichen. Nochmals 20 min gehen lassen, dann auf der mittleren Schiene

bei 225°C 20-30 min backen,

den Ofen dann ausschalten und den Kuchen noch 5-10 min drin lassen. Soll der Kuchen gefüllt werden, löst man lange Gebäckstreifen vom Blech, schneidet sie kurz unterhalb der Bienenstichmasse auf, füllt mit Buttercreme, setzt die Streifen wieder zusammen und schneidet Portionsstücke. Für die Buttercreme nimmt man von der Milch etwas zum Anrühren der Stärke ab, kocht den Rest mit Zucker, Salz und Kokosfett an, rührt die mit Milch und Eigelb verquirlte Speisestärke ein und lässt kurz aufkochen. Erkalten lassen, dabei öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet. Die weiche Butter mit dem Puderzucker sahnig rühren, die erkaltete Puddingcreme löffelweise unterrühren. Butter und Creme müssen die gleiche Temperatur haben, damit die Creme nicht gerinnt.

Bienenstich 2 Ei + 1 Eigelb M

1 Springform von 24 cm Ø

Hefeteig

250 g Mehl
0,25 TL Salz
50 g Zucker
1/2 Tüte Vanille Zucker
1/2 Zitrone, nur abgeriebene Schale
50 g Margarine oder Butter, weich

1 Ei

20 g Hefe

200 ml Milch

Mandelbelag

50 g Margarine oder Butter
50 g dickflüssiger Schweizer Bienenhonig
80 g Mandelblättchen

Füllung

Vanille-Backcreme

200 ml Milch

2 Ei Mehl
0,5 P Vanille Zucker
3 Ei Zucker

1 Eigelb, verklopft

1 Ei, verklopft

3 Gelatineblätter, kurz in -kaltem Wasser eingelegt

150 ml Rahm

Teig Mehl, Salz, Zucker, Vanille Zucker und Zitronenschale gut mischen. Margarine oder Butter, verklopftes Ei, die mit einem Teil der Milch angerührte Hefe und die restliche Milch aufs Mal zugeben, mischen und mit der Kelle gut klopfen. Bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen.

Form vorbereiten Boden mit Backtrennpapier belegen, Rand einfetten.

Teig hineingeben.

Mandelbelag Margarine oder Butter und Honig leicht erwärmen. Vom Feuer nehmen, Mandelblättchen darunter mischen. Auf dem Teig verteilen. Nochmals 15 Minuten aufgehen lassen.

Backen ca. 25 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, aus der Form heben, auskühlen lassen.

Füllung Milch und Mehl in einer Chromstahlpfanne mit dem Schwingbesen mischen, restliche Zutaten bis und mit Ei zugeben, gut mischen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen. Die Masse sollte dicklich sein. Vom Feuer nehmen, die abgetropften Gelatineblätter in die heiße Masse geben, 1 Minuteiterrühren.

Auskühlen lassen.

Füllung fertig zubereiten Masse ca. 0,5 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis diese nur am Rand fest ist, dann glattrühren.

Rahm steif schlagen, darunter ziehen. Evtl. kühl stellen, bis die Creme streichfähig ist.

Bienenstich füllen Den ausgekühlten Hefekuchen quer durchschneiden. Die Backcreme gleichmäßig auf den Boden verteilen. Deckel auflegen. Noch ca. 1 Stunde stehen lassen, bis sich die Füllung gut schneiden lässt.

Die Betty Bossi Zeitung Nr. 3 März 1990

Bienenstich 2 Ei + 2 Eigelb M

GEFÜLLT MIT FEINER VANILLECREME

Zutaten für 16 Stücke

1 Würfel Hefe

700 ml Milch

500 g Mehl

340 g Zucker

100 g weiche Butter

60 g weiches Butterschmalz

1 Prise Salz

1 TL abger. Zitronenschale

2 Eier

40 g Speisestärke

4 Eigelb

1 Vanilleschote

500 ml Sahne

3 Ei flüssiger Honig
200 g Mandelblättchen
1 Pck. Vanille Zucker
5 Blatt weiße Gelatine

Zubereitung

1. Hefe zerbröckeln, in 200 ml lauwarmer Milch auflösen. Mehl, 100 g Zucker, Butter, Butterschmalz, Salz, Zitronenschale und 2 Eier in eine Schüssel geben. Hefe zufügen, unterkneten. Teig 60 Min. gehen lassen.
2. Für die Füllung 70 g Zucker mit der Stärke mischen. Eigelbe sowie 125 ml Milch dazugeben, verrühren. Schote längs aufritzen, Mark herausschaben. Beides mit restlicher Milch, 70 g Zucker erhitzen. Eigelbmischung dazugießen, unter Rühren aufkochen, 1-2 Min. köcheln. In eine Schüssel füllen, Schote entfernen, Creme bedecken.
3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und einstechen. 100 ml Sahne mit Honig und 100 g Zucker aufkochen. Mandeln unterrühren. Auf den Teig streichen, 15 Min. gehen lassen. 20 Min. backen.
4. Creme durchrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unterziehen. 400 ml Sahne mit Vanille Zucker steif schlagen, unterheben, 5. Teigboden aus dem Ofen nehmen abkühlen lassen, vierteln. Stücke waagrecht teilen. Füllung auf die unteren Boden verteilen und glatt streichen. Obere Stücke vierteln, auf die Creme setzen, andrücken und ca. 2 Std. kühlen. Den Bienenstich vor dem Servieren in 16 Stücke schneiden.

Hefe braucht Wärme

Damit der Hefeteig richtig aufgeht, sollte er mit einem Küchentuch zugedeckt werden. Zum Gehen die Schüssel in den Backofen stellen, 50 Grad vorgeheizt des Ruhens die Fenster geschlossen halten.

Bienenstich 5 Ei M

5 Eier

250 g Zucker
1 Vanillezucker gut schaumig rühren
125 g Mehl
1 Teel. Backpulver unterheben

den Teig in eine gefettete, mit Haselnüssen ausgestreute Backform geben und mit

1/2 Pck. Mandelplättchen bestreuen, mit Butterflöckchen belegen.

Bei 190 Grad Heißluft 150 Grad 20 -25 Min. backen.

Erkalten lassen, 1x durchschneiden und mit einer Creme aus

3 Becher Sahne

1 Sahnesteif

1 Pck. Paradiescreme Vanille

füllen.

Über Nacht kühl stellen.

Bienenstich 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

4 Ei(er)

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

100 g Mehl

1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

1 TL Backpulver

Für den Belag:

50 g Butter, zerlassen

70 g Zucker

1 Ei(er)

50 g Mandeln, Blättchen

Für die Füllung:

2 Becher Sahne

1 Pck. Puddingpulver (Paradiescreme Vanille)

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker 8 Minuten schlagen. Mehl, Vanillepudding und Backpulver unterrühren. Teig in die Form geben. Zerlassene Butter, Zucker, Ei und Mandelblättchen miteinander verrühren und auf den Teig streichen. 45 Minuten bei 160°C backen.

Nach dem Auskühlen einmal durchschneiden. Sahne kurz aufschlagen, Paradiescreme zugeben und steif schlagen. Auf den unteren Boden streichen. Deckel in Tortenstücke schneiden und auf die Paradiescremesahne setzen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

10.01.06 christeltheangel

Bienenstich M

500 g Mehl,
1 Paket Trockenhefe,

1 l Milch,

265 g Butter,
300 g Zucker,
1/2 TL Salz,
2 Tüte Vanillezucker,
200 g Mandelstifte,
Fett,
1 Tüte Vanillepuddingpulver

500 g Mehl in eine Schüssel geben und mit
1 Paket Trockenhefe vermischen.

1/4 l lauwarme Milch,

40 g Butter in Form von Fettflöckchen,
60 g Zucker,
1/2 TL Salz und

1 Tüte Vanillezucker zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes durchkneten. Danach zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig gut aufgegangen ist. Inzwischen

100 g Butter,
180 g Zucker und
1 Tüte Vanillezucker in einem Topf zerlassen.

1 Ei Milch und

200 g Mandelstifte darunter rühren. Danach die Masse kalt stellen. Falls sie zu fest ist, noch etwas Milch unterrühren. Nun den Teig noch einmal durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Die Mandelmasse sehr gleichmäßig darauf streichen und den Kuchen nochmals an einem warmen Ort zuge-

deckt gehen lassen. Dann **den Bienenstich im vorgeheizten Herd bei 210° C a. 25 min backen**,
danach abkühlen lassen. Inzwischen aus

400 ccm Milch,

3 Ei Zucker und

1 Tüte Vanillepuddingpulver einen Pudding zubereiten und erkalten lassen.
125 g weiche Butter mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen und nach und nach den erkalteten Pudding unterrühren. Noch auf dem Blech den Bienenstich in vier gleich große Teile schneiden. Diese danach waagrecht durchschneiden. Die unteren Böden mit Creme bestreichen und mit den oberen abdecken. Nun in gleichmäßig große Stücke schneiden.

Bienenstich 4 Ei M

4 Eier,

200 g Zucker,

1 Pkg Vanillezucker,

150 g Mehl,

1 TI Backpulver,

Mandelblättchen,

Zucker,

12 Butterflöckchen

Füllung:

2 Be. Sahne,

1 Pkg. Paradiescreme Vanille

Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver untermengen. In eine Springform füllen und mit Mandeln und Zucker bestreuen. Butterflöckchen verteilen und

backen. 30 Min bei 180-200°C

Sahne mit der Paradiescreme steif schlagen und den abgekühlten Kuchen damit füllen

Bienenstich Appenzeller 1 Ei M

Teig

300 g Mehl
50 g Butter
2 Ei Zucker
1 TI Salz

150 ml Milch,
1 Päckchen Vanillezucker
10 g Hefe

Guss

50 g Butter
2 Ei Honig, evtl. mehr

1 Ei Milch
100 g Mandelblättchen

Füllung

1 Ei Stärkemehl

2 dl Milch
1 Ei Zucker

1 Ei
1/2 Vanillestange

100 ml Rahm

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig rühren und 1 Stunde an einem warmen Platz gehen lassen.

Die Zutaten für den Guss mischen und erwärmen. Teig in eine Springform 24 cm geben. Die Gussmasse darauf verteilen. Im Ofen bei 180 Grad 25 Minuten backen bis der Guss goldbraun ist.

Aus den Zutaten für die Füllung, jedoch ohne Rahm eine Creme kochen und erkalten lassen. Dann die geschlagene Sahne darunter mischen. Den Kuchen halbieren, Schnittfläche mit der Creme bestreichen und Kuchen wieder zusammensetzen.

Bienenstich Alt Weimar 2 Ei M

1 Kuchen

500 g Mehl

20 g Hefe
200 g Zucker

1/4 Ltr. Lauwarme Milch

2 Eier

150 g Butter
1 Prise Salz
1 Pack. Vanille Zucker
200 g Feine Mandelstifte

125 ml Sahne

Vanillepudding; aus 1 Päckchen Puddingpulver

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas Zucker, Mehl und Milch zu einem Vorteig verrühren. 15 Min. gehen lassen. Die Eier, 50 g Zucker, 50 g Butter, restliche Milch und das Salz zum Vorteig geben. Alles mit dem gesamten Mehl zu einem Hefeteig verarbeiten. Den Teig weitere 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die restliche Butter mit dem restlichen Zucker, dem Vanille Zucker und den Mandelstiften bei mittlerer Hitze verrühren, bis der Zucker karamellisiert. 1- 2 El Milch untermischen und die Masse abkühlen lassen. Den Teig ausrollen, auf das Backblech legen und mit der Mandelmasse bestreichen. Den Kuchen auf der zweiten Schiebeleiste von unten 30 Minuten backen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Vanillepudding mischen. Den erkalteten Kuchen in Vierecke schneiden, diese waagrecht halbieren, mit der Puddingcreme füllen und wieder zusammensetzen.

Bienenstich alte Art 1 Ei M

Zutaten für 1 Backblech
den Teig
1 Würfel Hefe (42 g)
75 g Zucker

gut 1/4 l lauwarme Milch

500 g Mehl
50 g weiche Butter
1 Prise Salz

Für die Mandelkruste

100 g zerlassene Butter
200 g Mandelblättchen
150 g Zucker

3 El. Milch

Für die Creme

4 Blätter Gelatine

1/2 l Milch

75 g Zucker

1 El. Vanillezucker

50 g Speisestärke

1 Ei

Vorbereitungszeit 30 Minuten

Zeit zum Gehen lassen 1 Stunde

Backzeit 30 Minuten

Zeit zum fertig stellen 20 Minuten

Die Hefe mit etwas Zucker und Milch verrühren und 15 Minuten gehen lassen. · Das Mehl mit der übrigen Milch, der Butter, dem restlichen Zucker und dem Salz unterkneten; 30 Minuten gehen lassen. · Die Butter mit den Mandeln, dem Zucker und der Milch mischen. · Den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech ausrollen. Die Mandelmasse darauf streichen und den Hefeteig nochmals 15 Minuten gehen lassen. · Den Backofen auf 200 ° vorheizen. · Den Bienenstich 30 Minuten backen. · Die Gelatine einweichen.

Aus den übrigen Zutaten bis auf das Ei einen Pudding bereiten. Das Eigelb und die ausgedrückte Gelatine untermischen, das Eiweiß steif schlagen und unterziehen. · Die Teigplatte vierteln, quer durchschneiden und mit der Creme füllen.

Die Teigdeckel vierteln.

Bienenstich Extra 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei(er)

250 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

100 g Mehl

1 Pck. Puddingpulver (Vanille), zum Kochen

1 TL, gest. Backpulver

80 g Butter

80 g Honig

200 g Mandeln, gehobelt

2 Pck. Puddingpulver (Galette Vanille), ohne Kochen

200 ml Milch

600 ml Sahne oder Rama Cremefine zum Schlagen

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl und Vanillepudding zum Kochen bringen, Backpulver darunterheben und alles in die Springform füllen. 30 Minuten bei 175°C (E-Herd) oder 155°C (Umluft) backen.

In der Zwischenzeit in einem Topf Butter, Honig, 80 g Zucker 2 EL Sahne oder Cremefine sowie Mandeln erwärmen, dann mit einem Löffel auf dem Kuchen verteilen. Kuchen nicht aus dem Ofen nehmen, nur kurz rausziehen, danach wieder hineinschieben. Weitere 10 Minuten backen, bis die Mandeln angebräunt sind. Den Kuchen abkühlen lassen und in der Mitte durchschneiden.

Für die Füllung Sahne oder Cremefine zum Schlagen, Milch und Vanillepudding (nur diesen, bei anderem Produkt gelingt es nicht) sowie Vanillezucker steif schlagen und zwischen den beiden Böden verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

25.02.06 kochfee13

Bienenstich gefüllt 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

375 g Mehl

1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

50 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei(er)

200 ml Milch

50 g Butter, zerlassen

150 g Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Schlagsahne

200 g Mandeln, Blättchen

2 Pck. Puddingpulver

75 g Zucker

750 ml Milch

250 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

Aus den ersten acht Zutaten einen Hefeteig zubereiten und an einem warmen Ort rasten lassen, bis er sich wesentlich vergrößert hat. Dann kurz durchkneten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Während er wieder geht, zerlässt man Butter, Zucker, Vanillezucker und Schlagsahne, rührt die Mandelblättchen unter und bringt alles zum Kochen. Die Masse etwas auskühlen lassen und gleichmäßig auf den Teig verteilen. Wenn sich der Teig wieder wesentlich vergrößert hat, backt man den Kuchen bei Heißluft (180-200°C) oder Ober-/Unterhitze (200-220°C) etwa 15 Minuten.

Für die Füllung bereitet man den Pudding zu, jedoch nur mit 750 ml Milch, stellt ihn kalt, ab und zu durchrühren. Schlagsahne mit Sahnesteif schlagen und vorsichtig unter den erkalteten Pudding rühren. Ist der Pudding sehr klumpig geworden, kann man ihn vorher noch mit der Küchenmaschine schlagen, dann wird er wieder glatt.

Das erkaltete Gebäck vierteln, jedes Stück waagrecht durchschneiden und mit der Creme füllen. Achtung, die Mandelblättchen bröckeln leicht herunter.

Das Rezept klingt vielleicht aufwändiger, ist aber auch nicht so süß und fett wie manches andere.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

12.07.05 mutzal

Kommentar von SteffyPeter 26.08.2005 22:21

Hallo Mutzal,

er ist vollbracht der Bienenstich, einfach so zum Wochenende mal backen. Da uns ein Blech immer zu viel ist habe ich nur 2/3 der Mengen genommen und das passte in eine Springform.

Der Hefeteig - leicht, zart und luftig, Wahnsinn.

LG SteffyPeter

[Bienenstich in Springform](#) 2 Ei M

(Oma Art)

Zutaten zum Teig

100 g Butter oder Margarine,
100 g Zucker,

2 Eier,

1 Pr. Salz,
300 g Weizenmehl,
2 TL Backpulver,

4 5 EI Milch.

Zutaten für den Belag

100 g Butter,
100 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,

1 EI Milch,

1 P.= 200 g Haselnüsse oder Mandeln gemahlen.

Zutaten für die Füllung

2 Becher süße Sahne

1 P. Paradiescreme.

(eigentlich sollte eine Buttercreme als Füllung hinein, aber die meisten mögen die schwere Creme nicht mehr)

Zubereitung Belag Die Butter zerlassen, mit Zucker, Vanillezucker und Milch vermengen, die Nüsse oder Mandeln dazu und einmal kurz aufkochen lassen.

Dann die Masse erkalten lassen.

Inzwischen mit den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen und in eine gefettete Springform füllen und glattstreichen.

Dann die gut abgekühlte Masse gleichmäßig auf den Teig verteilen.

Backzeit ca. 45 Min. bei 175 Grad.

Den Kuchen über Nacht kalt werden lassen, einmal durchschneiden und mit der Sahne(oder auch Buttercreme) füllen.

Ich backe immer gleich 2 Kuchen und frier mir einen ein. Das geht ganz prima.

Bienenstich mit Cornflakes 3 Ei M

1 Kuchen

250 ml Sahne

375 g Zucker
1 P. Vanillezucker

3 Eier

300 g Mehl
1 P. Backpulver
75 g Butter

1/4 Liter Milch

75 g Cornflakes
1 P. Mousse a la Vanille (für 250 ml Milch)

Sahne in eine Schüssel gießen. Mit dem Becher 1 Becher Zucker abmessen.

Mit Vanillezucker und Eiern zur Sahne geben, verrühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Saftpfanne streichen.

Bei 175 Grad 15 Minuten backen. Butter, 1/2 Becher Zucker und 2 El Milch aufkochen, Cornflakes unterrühren. Masse auf eine Teighälfte streichen.

Die 2. Teighälfte mit Backpapier abdecken. Weitere 15 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mousse Pulver mit restl. Milch zubereiten. Auf die andere Teighälfte streichen.

1/2 Stunde kaltstellen. Beide Teighälften in 15 Stücke teilen, aufeinander setzen.

Bienenstich mit Mascarponecreme M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

300 g Mehl
½ Würfel Hefe

150 ml Milch

50 g Honig
50 g Butter, zerlassen

Für den Belag:

75 g Honig
75 g Butter

4 EL Milch

100 g Mandeln, (Blättchen)

Für die Füllung:

250 g Mascarpone, fest

2 EL Honig

200 g Sahne

Die Hefe mit Milch und etwas Zucker anrühren. Eine Prise Salz, Mehl, Butter und Honig dazugeben. Zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

Für den Belag die Butter, den Honig und die Milch verrühren. Ca. 2 Min. kochen lassen. Dann die Mandelblättchen unterziehen. Gut abkühlen lassen.

Den Hefeteig ausrollen und in die Springform legen. Abgedeckt 30 Min. gehen lassen.
Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Mandel-Honig-Masse mit einem, angefeuchteten Teigschaber auf den Hefeteig streichen. In 25 Min. goldbraun backen.

Mascarpone mit dem Honig verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
Die Creme mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Den Kuchen auskühlen lassen und mit einem großen Messer waagrecht halbieren.
Die Mascarponecreme auf den unteren Boden streichen.
Den Deckel in Tortenstücke aufteilen und einzeln wieder auf die Creme setzen.

Brennwert p. P.: 310

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
09.12.05 alina1st

Bienenstich mit Sahne & Honigcreme 1 Ei + 2 Eigelb M

Menge 16 Stücke

300 g Mehl
30 g Hefe
40 g Zucker

125 ml Lauwarme Milch

1 Ei

1 Prise/n Salz
60 g Butter oder Margarine

VANILLECREME

1/2 Liter Milch

1 1/2 Pack. Vanillepuddingpulver

2 Eigelb

50 g Zucker

50 g Butter oder Margarine

1 Prise/n Salz

1/4 Liter Schlagsahne

Mehl; zum Bearbeiten des Teiges

Fett; für das Blech

MANDELMASSE

125 ml Schlagsahne

50 g Honig

50 g Zucker

1 Teel. Zitronenschale; unbehandelt, dünn abgerieben

350 g Mandelstifte

1 Teel. Mehl

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Zucker darüberstreuen, die Milch darübergießen und die Hefe darin auflösen. Ei, Salz, Butter (oder Margarine) auf dem Mehlerand verteilen. Von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, etwa 30 -40 Minuten.

Für die Creme ein Viertel der Milch abnehmen und mit dem Puddingpulver und dem Eigelb verrühren. Die übrige Milch mit Zucker, Butter (oder Margarine) und Salz zum Kochen bringen. Das angerührte Pulver mit dem Schneebesen unter die kochende Milch rühren, einmal aufkochen lassen. Die Creme in eine Schüssel füllen, mit etwas Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet, und auskühlen lassen.

Den Teig noch einmal durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Die Rolle halbieren und jede Hälfte zu einer Kugel formen. Dann jede Kugel zu einem Oval von etwa 28 x15 cm ausrollen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Noch einmal etwa 10 Minuten gehen lassen.

Für die Mandelmasse Sahne, Honig, Zucker und Zitronenschale in

einen Topf geben und 2 -3 Minuten kochen. Dann Mandelstifte und Mehl unter die heiße Flüssigkeit rühren etwas abkühlen lassen. Die Mandelmasse auf die beiden Teigstücke verteilen, mit einer Palette oder einem breiten Messer gleichmäßig verstreichen. Auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 175 °C) in etwa 20 Minuten goldgelb backen. Auf dem Blech auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kuchenplatten mit einem Sägemesser waagrecht durchschneiden.

Die Vanillecreme durch ein feines Sieb streichen. Die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Creme ziehen.

Die Sahnecreme gleichmäßig auf die unteren Hälften der Kuchenplatten streichen. Die oberen Hälften leicht darauf drücken.

1 - 1 1/2 Stunden kühl stellen. Mit einem Sägemesser vorsichtig in jeweils 8 Stücke schneiden.

TIPP

Bienenstich kann man sehr gut auf Vorrat backen und ohne Füllung einfrieren. Während die Kuchenplatten bei Zimmertemperatur auftauen,

Bienenstich mit Sonnenblumenkernen 2 Ei M

Für 16 Stücke

Für den Belag

75 g Butter oder Margarine

120 g Sonnenblumenkerne

1 Paket Vanille Zucker

6 Ei Schlagsahne

50 g Zucker

Für den Teig

125 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier (Gew. Kl. 3)

2 Ei Milch

175 g Mehl

1 gestr. Tl Backpulver

Fett für die Form

Für die Füllung

1 Paket Vanillepuddingpulver

1/2 l Milch

3 El Zucker

1 Ei (Gew. Kl. 3)

125 ml Schlagsahne

1. Für den Belag das Fett, Sonnenblumenkerne, Vanillezucker, Schlagsahne und Zucker aufkochen, abkühlen lassen.
 2. Für den Teig alle Zutaten verrühren. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Die Kernmasse darauf verteilen.
 3. Den Kuchen bei 175 Grad (Umluft 175 Grad, Gas 2) auf der 2. Einschubleiste von unten 35-40 Minuten backen, auskühlen lassen.
 4. In der Zwischenzeit für die Füllung aus Vanillepuddingpulver, Milch, 2 El Zucker und Ei nach Anweisung auf der Packung einen Pudding zubereiten. Mit restlichem Zucker bestreuen, Pudding kalt stellen.
 5. Die Sahne steif schlagen. Den Pudding einmal kräftig durchrühren und die Sahne unterheben.
 6. Den Bienenstich einmal waagrecht durchschneiden und mit dem Sahnepudding füllen. Bienenstich mindestens 1 Stunde kühl stellen.
- Zubereitungszeit (ohne Kühlzeit)
1 Stunde 10 Minuten

Bienenstich mit Vanillecreme 1 Ei + 2 Eigelb M

Ganz einfach, lässt sich vorbereiten

Für 16 Stücke

Teig

300 g Mehl

30 g Hefe

40 g Zucker

1/8 l lauwarme Milch

1 Ei

1 Prise Salz

60 g Butter oder Margarine

Vanillecreme

1/2 l Milch

1 1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver

2 Eigelb

50 g Zucker

50 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

1/4 l Schlagsahne

Außerdem

Mehl zum Bearbeiten des Teiges

Fett für das Blech

Mandelmasse

1/8 l Schlagsahne

50 g Honig

50 g Zucker

1 TL dünn abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

350 g Mandelstifte

1 TL Mehl

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Zucker darüber streuen, die Milch darüber gießen und die Hefe darin auflösen. Ei, Salz und Butter oder Margarine auf dem Mehlandrand verteilen. Von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, etwa 30-40 Minuten.

Für die Creme 1/8 l Milch abnehmen und mit dem Puddingpulver und Eigelb verrühren. Die übrige Milch mit Zucker, Butter oder Margarine und Salz zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver mit dem Schneebesen unter die kochende Milch rühren, einmal aufkochen lassen. Die Creme in eine Schüssel füllen, mit etwas Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet, und auskühlen lassen.

Den Teig noch einmal gut durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Die Rolle halbieren und jede Hälfte zu einer Kugel formen. Dann jede Kugel zu einem Oval von etwa 28x15 cm ausrollen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Noch einmal etwa 10 Minuten gehen lassen.

Für die Mandelmasse Sahne, Honig, Zucker und Zitronenschale in einen Topf geben und 2-3 Minuten kochen. Dann Mandelstifte und Mehl unter die heiße Flüssigkeit rühren, etwas abkühlen lassen. Die Mandelmasse auf die beiden Teigstücke verteilen, mit einer Palette oder einem breiten Messer gleichmäßig verstreichen. Auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Auf dem Blech auf einem Kuchengit-

ter auskühlen lassen. Die Kuchenplatten mit einem Sägemesser waagrecht durchschneiden. Die Vanillecreme durch ein feines Sieb streichen. Die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Creme ziehen. Die Sahnecreme gleichmäßig auf die unteren Hälften der Kuchenplatten streichen. Die oberen Hälften leicht darauf drücken. 1- 1 1/2 Stunden kühl stellen. Mit einem Sägemesser vorsichtig in jeweils 8 Stücke schneiden.

Backzeit etwa 20 Minuten

Elektroherd 200 Grad

Gasherd Stufe 3

Umluft 175 Grad

Tipp

Bienenstich kann man sehr gut auf Vorrat backen und ohne Füllung einfrieren. Während die Kuchenplatten bei Zimmertemperatur auftauen, bereitet man die Füllung zu.

Blätterteig Bienenstich M

Für 10 Stück

1 Packung TK. Ruck Zuck Blätterteig (450 g.)

100 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

200 g Mandelblättchen

4 Ei Milch

Für die Füllung.

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

3 Ei Zucker

1 Prise Salz

250 ml Sahne

1. Blätterteigquadrate nach Packungsanweisung auftauen lassen.
2. Für den Belag Butter, Zucker, Vanillezucker und Mandelblättchen in einer Pfanne bei milder Hitze verrühren, bis der Zucker karamellisiert. Milch einrühren, Masse auf die Blätterteigquadrate streichen und im Backofen bei 200 Grad **ca. 25 Minuten backen**.

3. In der Zwischenzeit für die Füllung aus Vanillepuddingpulver, Milch, Zucker und Salz einen Pudding kochen und kalt stellen. Sahne steif schlagen und unterziehen,

4. Blätterteigscheiben erkalten lassen und waagrecht durchschneiden. Die unteren Hälften mit der Füllung bestreichen, mit den oberen Hälften abdecken und leicht andrücken.

Pro Stück ca. 598 kcal; 9 g E, 41 g F, 47 g KH
Zubereitungszeit ca. 55 Minuten
Frau von Heute Nr. 9/04

Gefüllter Bienenstich 1 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten ca. 16 Stücke

500 g Mehl
1 Würfel Hefe

625 ml Milch

260 g Zucker
60 g Butterschmalz
160 g Butter

1 Ei

3 El Honig

350 g Sahne

200 g Mandelblättchen
1 Pck. Puddingpulver Vanille

2 Eigelb

Zubereitung

1. Mehl sieben. Hefe in eine kleine Mulde bröckeln. Mit 5 El Milch, 1 Tl Zucker und etwas Mehl verrühren. Ca. 20 Min. ruhen lassen.

2. Schmalz und 120 g Butter in Flöckchen sowie 110 g Zucker, Ei, 75 ml Milch zufügen. Zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa 60 Min. ruhen lassen.

3. Teig kräftig kneten. Auf gefettetem Backblech ausrollen. Honig mit je 100 g Sahne und Zucker aufkochen. Mandeln einrühren. Auf den Teig streichen, bei 200 Grad etwa 30 Min. backen. Nach Erkalten waagrecht teilen.

4. Puddingpulver, 500 ml Milch, je 40 g Zucker und Butter auf kochen. Eigelbe hineinrühren und abkühlen lassen. 250 g geschlagene Sahne unterrühren. Unteren Boden mit Creme bestreichen, oberen auflegen.

Zubereitungszeit ca 60 Min.

Ruhen 90 Min.

Backen ca 30 Min.

Gefüllter Bienenstich 2 Eigelb M

Für den Teig

500 g Mehl

40 g Hefe

80 100 g Zucker

knapp 1/4 l lauwarme Milch

100 g Margarine

1/2 TI Salz

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Fett fürs Backblech

Für den Belag

200 g Margarine oder Butter

200 g Mandelblätter

200 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

2 EI Milch

Für die Füllung

45 g Speisestärke

2 Eigelb

1/2 l Milch

100 g Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

100 g Margarine oder Butter

1/4 l Sahne

Zwei Drittel des Mehls in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, dahinein die Hefe bröckeln, 1 TI Zucker und die Hälfte der lau-

warmen Milch dazugeben, alles mit etwas Mehl vom Rand verrühren und mit etwas Mehl bestäuben. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Mehlschicht starke Risse zeigt. Das Fett in der lauwarmen Milch und zusammen mit dem übrigen Zucker, dem Salz und der abgeriebenen Zitronenschale auf den Mehtrand geben.

Nun alle Zutaten mischen und so lange mit einem Holzlöffel schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Nun den Rest des Mehls darunter kneten. Den Teig auf einem gefetteten Blech ausrollen und nochmals an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Für den Belag das Fett in einem Topf zerlassen, Mandelblätter, Zucker, Vanille Zucker und die Milch zugeben. Alles zusammen aufkochen und die etwas abgekühlte, aber noch warme Masse auf die Teigplatte streichen und backen. Nun die Füllung vorbereiten: Speisestärke und Eigelb mit etwas Milch verrühren. Die übrige Milch mit Zucker, Vanille Zucker und Salz zum Kochen bringen, die angerührte Speisestärke hineinrühren, kurz aufkochen und unter öfterem Umrühren erkalten lassen. Das Fett mit den Schneebeesen des Handrührgeräts schaumig rühren und die Vanillecreme löffelweise unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Den Kuchen nach dem Erkalten vierteln; einmal waagrecht durchschneiden und die unteren Hälften gleichmäßig mit Füllung bestreichen. Die oberen Hälften wieder darauf legen und gut durchziehen lassen. Dann in Portionsstücke schneiden.

Backzeit 15 -20 Minuten

Elektroherd 225 Grad

Gasherd Stufe 4

Großmutter's Bienenstich 1 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

500 g Mehl

100 g Zucker

1 Pkt. Hefe, ca. 42 g

250 ml Milch, lauwarm

1 Ei(er)

50 g Butter, weich

1 Msp. Salz

Für die Füllung:

2 Pkt. Puddingpulver (Vanille)

750 ml Milch

100 g Zucker

1 Eigelb

200 g Schlagsahne

Für den Belag:

100 g Schlagsahne

50 g Butter

2 EL Honig, flüssig

100 g Zucker

200 g Mandeln, gehobelt

Zubereitung

Hefe in das Mehl bröckeln, 1 TL Zucker und etwas Milch hinzugeben und alles verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Platz 5 Minuten gehen lassen. Pudding mit Milch und Zucker zubereiten, etwas abkühlen lassen, Eigelb unterrühren. Unter Rühren ganz erkalten lassen.

Vorteig mit dem übrigen Zucker, Milch, Ei, Butter sowie Salz verkneten.

Teig 30 Minuten gehen lassen. Für den Belag Sahne mit Butter, Honig und Zucker kurz aufkochen lassen. Die Mandeln untermengen. Ofen auf 200°C vorheizen. Backpapier auf das Blech legen. Teig darauf ausrollen, Mandelmasse darauf streichen, 10 Minuten gehen lassen. Kuchen 20 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

Kuchen vierteln, quer halbieren, die obere Hälfte nochmals vierteln. Sahne schlagen, unter den Pudding ziehen. Creme auf die unteren Viertel streichen, die oberen Stücke darauf setzen, ganz durchschneiden.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

02.10.05 michi1402

ultimativer Bienenstich 1 Ei M

für den Hefeteig

500 g. Mehl

1 Würfel Hefe

100 g. Zucker

1 P. Vanillezucker

Prise Salz

1 Ei

250 ml Milch lauwarm

100 g. weiche Butter

gesiebtetes Mehl in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken und die Hefe reinbröckeln, etwas Zucker darüber streuen und die Milch dazugeben die Hefe auflösen, 10 min. gehen lassen Den restlichen Zucker, Salz, Ei und die weiche Butter in Flöckchen, am Rand darauf verteilen Alle Zutaten mit dem Knethaken verkneten. ca. 40 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis er sich verdoppelt hat,

für den Belag

150 g. Butter
100 g. Zucker
1 P. Vanillezucker
2 El Honig

3 El Schlagsahne

150 g. gehobelte Mandeln

für den Belag die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Honig und Sahne unter rühren langsam erhitzen, kurz aufkochen lassen. Die Mandeln unterrühren, die Masse unter gelegentlichen rühren abkühlen lassen. Den gegangenen Teig kurz durchkneten, rechteckig ausrollen und in die große ausgebutterte Fettfangschale (40x30) legen. Den Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen und den Teig nochmals gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 190° - 200°C 12 - 15 min. backen auskühlen lassen, die Platte für 12 gleich große Stücke schneiden, die Stücke einzeln vom Blech nehmen, quer durchschneiden, die Unterteile wieder zurück aufs Blech, die Oberteile in der gleichen Reihenfolge auf der Arbeitsfläche platzieren

für die Füllung

5 Blatt Gelatine
1 Pck. Vanille Pudding
100 g. Zucker

½ l. Milch

4 Becher Schlagsahne, Sahnesteif (oder 4 Blatt Gelatine)

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen, die 5 min. eingeweichte Gelatine ausdrücken und einzeln zugeben, gut abkühlen lassen.

Sahne mit Sahnefestiger, (mit Gelatine bleibt die Masse besser stehen), steif schlagen und unter den Pudding rühren.

Die Gebäckplatte mit der Puddingcreme füllen, die Oberteile in der richtigen Reihenfolge auflegen und 3 Std. kühl stellen, aber nicht im Kühlschrank.

vor dem servieren mit dem Messer nachschneiden.

uns schmeckt er am nächsten Tag noch besser, deshalb mach ich ihn Tags zuvor

Kuchen Käse

Bienenstich 2 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stck.

Für den Teig:

25 g Hefe

350 ml Milch

Salz

600 g Mehl

85 g Butter

85 g Honig

Für den Belag:

150 g Butter

150 g Honig

6 EL Milch

200 g Mandelblättchen

Für die Füllung:

2 Eier

75 g Sahne

70 g Honig,

2 Bl. weiße Gelatine,

250 g Mascarpone

Außerdem:

1 Backblech

Fett für das Blech

Teig:

1. Die Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch unter Rühren auflösen. Eine Prise Salz, Mehl, Butter und Honig dazugeben. Zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Für den Belag die Butter, den Honig und die Milch verrühren. In einem kleinen Topf ca. 2 Min. kochen lassen. Dann die Mandelblättchen unterziehen. Gut abkühlen lassen.
3. Den Hefeteig nochmals kräftig durchkneten, ausrollen. Ein Backblech fetten. Den Teig darauf geben. Mit einem Küchentuch bedeckt weitere 30 Min. gehen lassen.
4. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Mandel-Honig-Masse mit einem angefeuchteten Teigschaber gleichmäßig auf den Hefeteig streichen. In 25 Min. goldbraun backen.

Zubereitung:

1. In der Zwischenzeit für die Füllung die Eier trennen. Eiweiß mit dem Handrührgerät sehr steif schlagen. Sahne mit dem Honig in einem kleinen Topf verrühren und langsam erwärmen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. In etwas warmer Honig-Sahne auflösen und dann unter die restliche Flüssigkeit ziehen.
3. Den Topf vom Herd nehmen. Die Eigelbe vorsichtig mit der heißen Masse mischen. Den Mascarpone löffelweise einrühren. Alles etwas abkühlen lassen. Den Eischnee unterheben. Die Creme mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung:

1. Den Kuchen auskühlen lassen und mit einem großen Messer (mit Sägeklinge) behutsam waagrecht halbieren.
2. Die Mascarponecreme auf den unteren Boden streichen. Den Bienenstich zusammensetzen und vorsichtig mit sanftem Druck in Rechtecke schneiden. Diese auf einer Platte anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Ruhezeit: 90 Min.

Backzeit: ca. 25 Min.

Bienenstich 5 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke
250 g Mehl

2 Päckchen Vanille Zucker
325 g Zucker
1 Prise Salz
1 Msp. Backpulver

5 Eier

250 g Butter/Margarine
50 g Marzipanrohmasse

750 g Magerquark

100 g Schlagsahne

1 P Puddingpulver "Vanillegeschmack" zum Kochen; für 500 ml Milch)

2 Ei Milch

75 g Mandelblättchen
1 Ei Puderzucker
Mehl für die Arbeitsfläche
Fett und Paniermehl für die Form

1. Mehl, 1 Päckchen Vanille Zucker, 75 g Zucker, Salz und Backpulver mischen 1 Ei, 125 g Fett und Marzipan in Flöckchen zufügen. Alles zum glatten Teig verkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zum Kreis (32 cm Ø) ausrollen. Eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) mit Teig auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, am Rand hochdrücken. Form ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. 50 g Fett, übrigen Vanille Zucker und 150 g Zucker gut verrühren. 3 Eier unterschlagen. Quark, Sahne und Puddingpulver unterrühren. Auf den Boden streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E Herd 200°C/Umluft 175°C) ca., 45 Minuten backen.

3. Rest Fett schmelzen, mit Rest Zucker, Milch, Mandeln und restlichem Ei vermengen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, Mandelmasse darauf verteilen. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere 15 20 Minuten backen. Vorsichtig vom Formrand lösen, in der Form auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden. Wartezeit ca. 20 Minuten.

Pro Stück ca. 390 kcal/ 1630 kJ.

Tina Nr. 35/02

Bienenstich aus Quark Öl Teig M

1 Kuchen
Teig

100 g trockener Quark

4 Essl. Milch

4 Essl. Öl

50 g Zucker

etwas Salz

200 g Mehl

4 gestr. TL Backpulver

Belag

75 g Butter

100 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Essl. Milch

100 g gehobelte Mandeln

Quark durch ein Sieb streichen, mit Milch, Zucker und Salz verrühren. Die Hälfte des mit Backpapier gemischten Mehls mit der Masse vermischen. Dann das restliche Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Boden einer gefetteten Springform mit dem ausgerollten Teig belegen.

Den Belag darauf geben und backen.

Verarbeiten des Belages Fett zerlassen, Zucker, Vanillezucker und Milch dazugeben, mit den Mandeln verrühren. Die Masse abkühlen lassen und auf den Teig verteilen. Bei Bedarf noch etwas Milch dazugeben.

Bienenstich Käsekuchen 4 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

300 g Butter

250 g Mehl

325 g Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

4 Eier

Salz

750 g Magerquark

1 P Puddingpulver Vanille Geschmack" (für 1/2 l Flüssigkeit, zum Kochen)

2 Ei Honig

100 g Schlagsahne

60 g Mandelblättchen

2 Ei Puderzucker

Fett für die Form

Zubereitung

1. 100 g kalte Butter, Mehl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, 1 Ei und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kühl stellen. Der Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 34 cm Ø) ausrollen. Eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen. Teig ca. 4 cm am Rand hochziehen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und kühl stellen.

2. **3 Eier trennen**. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. 100 g Butter, 150 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker schaumig schlagen. Eigelb nacheinander unterrühren. Quark und Puddingpulver unterrühren. Eischnee unterheben. In die Form füllen. im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 40 Minuten backen.

3. 100 g Butter, 100 g Zucker, Honig und Sahne aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mandeln unterrühren. Mandelmasse auf dem Kuchen verteilen, dabei einen Rand von 2 cm frei lassen. Weitere ca. 20 Minuten backen. Springformrand lösen und den Kuchen in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen. Nach ca. 30 Minuten den Springformrand entfernen. Käsekuchen auskühlen lassen. Kuchen am Rand mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 530 kcal, E 14 g, F 29 g, KH 54 g

Mini Nr. 18/04

Bienenstich mit Mascarponecreme M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

300 g Mehl

½ Würfel Hefe

150 ml Milch

50 g Honig

50 g Butter, zerlassen

Für den Belag:

75 g Honig

75 g Butter

4 EL Milch

100 g Mandeln, (Blättchen)

Für die Füllung:

250 g Mascarpone, fest

2 EL Honig

200 g Sahne

Die Hefe mit Milch und etwas Zucker anrühren. Eine Prise Salz, Mehl, Butter und Honig dazugeben. Zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

Für den Belag die Butter, den Honig und die Milch verrühren. Ca. 2 Min. kochen lassen. Dann die Mandelblättchen unterziehen. Gut abkühlen lassen.

Den Hefeteig ausrollen und in die Springform legen. Abgedeckt 30 Min. gehen lassen.
Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Mandel-Honig-Masse mit einem, angefeuchteten Teigschaber auf den Hefeteig streichen. In 25 Min. goldbraun backen.

Mascarpone mit dem Honig verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
Die Creme mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Den Kuchen auskühlen lassen und mit einem großen Messer waagrecht halbieren.

Die Mascarponecreme auf den unteren Boden streichen.

Den Deckel in Tortenstücke aufteilen und einzeln wieder auf die Creme setzen.

Brennwert p. P.: 310

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

09.12.05 alina1st

Käsekuchen mit Bienenstichhaube 6 Ei M

250 g Butter

200 g Mehl

300 g Zucker

2 Päck. Vanillezucker

6 Eier

1 Prise Salz

1 kg Quark

1 Päck. Vanillepudding (zum Kochen)
2 EI Grieß

2 EI Milch

50 g Schlagsahne

60 g gehobelte Mandeln
2 EI Puderzucker
2 EI Hagelzucker

1 Ei trennen,

75 g Butter in Stückchen,
das Mehl,
50 g Zucker,
1 Päck. Vanillezucker,

1 Eigelb,

3 EI kaltes Wasser und

1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes vermengen.

Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten in Folie wickeln und ca. ½ Std. kalt stellen.

Teig ausrollen und in der Springform eine Rand von ca. 3 cm hochziehen. (Achtung Springform einbuttern und Semmel mehlen) Boden mit der Gabel einstechen und kalt stellen.

125 g Butter,

150 g Zucker und

1 Päck. Vanillezucker schaumig rühren.

1 Ei trennen,

4 Eier und 1 Eigelb nacheinander unterrühren.

Quark,

Puddingpulver,

Grieß und Milch unterrühren.

2 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen und unterheben.

Auf den Tortenboden geben und glatt streichen.

Backzeit ca. 40 min. 175 Grad / KEINE UMLUFT

50 g Butter,

100 g Zucker und

50 g Schlagsahne unter rühren aufkochen.

10 min. köcheln lassen bis die Masse zähflüssig ist. Mandeln unterrühren.

Auf der Mitte der Kuchenoberfläche verteilen, dabei einen Rand von 2 cm lassen und weitere 20 min. backen. Torte vom Springformrand lösen und in der Form auskühlen lassen. Rand des Kuchens mit Puderzucker bestäuben und mit Hagelzucker verzieren.

Zubereitungszeit 1 ¾ Std. 490 Kalorien

Knuspriger Bienenstich Käsekuchen 5 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

250 g Mehl

325 g Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

1 Msp. Backpulver

5 Eier

250 g Butter

50 g Marzipan Rohmasse

750 g Magerquark

100 g Schlagsahne

1 Päck. Puddingpulver" Vanille

2 Ei Milch

75 g Mandelblättchen

1 Ei Puderzucker

Zubereitung

1. Mehl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, Salz und Backpulver mischen. 1 Ei 125 g Butter und Marzipan in Flöckchen zufügen und verkneten.

2. Teig rund (32 cm Ø) ausrollen. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) geben, dabei den Teig am Rand festdrücken. Teig mehrmals einstechen. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

3. 50 g Butter, 1 Päck. Vanille Zucker und 150 g Zucker schaumig schlagen. 3 Eier unterrühren. Quark, Sahne und Puddingpulver unterrühren. Masse auf den Boden geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 45 Minuten backen.

4. 75 g Butter erhitzen. 100 g Zucker, Milch, Mandeln und 1 Ei unterrühren, auf den Kuchen streichen. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere 15 20 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca.

390 kcal

E 12 g,

F 21 g,

KH 39 g
Mini Nr. 38/03

Kuchen Milch

Appenzeller Bienenstich 1 Ei M

Zutaten

Teig

300 g Mehl,

50 g Butter,

2 El Zucker,

1 TI Salz,

1 1/2 dl Milch,

1 Päckchen Vanillezucker,

10 g Hefe

Guss

50 g Butter,

2 bis 3 El Honig,

1 El Milch,

100 g Mandelblättchen

Füllung

1 El Stärkemehl,

2 dl Milch

1 El Zucker,

1 Ei,

1/2 Vanillestange,

1 dl Rahm

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig rühren und 1 Stunde an einem warmen Platz gehen lassen. Die Zutaten für den Guss mischen und erwärmen. Teig in eine Springform (24 cm) geben. Die Gussmasse darauf verteilen. Im Ofen bei 180 Grad 25 Minuten backen bis der Guss goldbraun

ist. Aus den Zutaten für die Füllung, jedoch ohne Rahm eine Creme kochen und erkalten lassen. Dann die geschlagene Sahne darunter mischen. Den Kuchen halbieren, Schnittfläche mit der Creme bestreichen und Kuchen wieder zusammensetzen.

Berliner Bienenstich M

TEIG

500 g Mehl
20 g Hefe
100 g Zucker
65 g Butter

1/4 Ltr. Milch

Belag

250 g Butter
250 g Zucker
1 Prise Vanillezucker
125 g Süße Mandeln

die Hefe mit 5 Esslöffel warmer Milch und 1 Teelöffel Zucker vermengen. Wenn das Hefestück aufgegangen ist, übrige Zutaten hinzufügen, die Milch aber nur nach und nach. Teig kneten, bis er blasig wird, an warmem Platz aufgehen lassen, noch einmal durchkneten, auf einem Backblech ausrollen und mit dem Belag bedecken. Für den Belag abgezogene Mandeln sehr fein reiben und mit einigen Tropfen Milch verrühren. Butter in einem Topf schmelzen, Zucker und Vanillezucker darin zergehen lassen, dann mit dem Mandelbrei vermischen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei großer Hitze schnell backen, damit er nicht austrocknet.

Bienenstich 1 Ei M

ohne Pudding- oder Sahnefüllung!

Zutaten für 12 Portionen

250 g Mehl
½ Würfel Hefe

½ Tasse/n Milch

2 EL Zucker
2 EL Butter

1 Ei(er)

1 Msp. Salz
½ Zitrone(n), die abgeriebene Schale
100 g Butter
150 g Mandeln, in Stiften
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

3 EL Sahne

Zubereitung des Hefeteigs: Alle Zutaten sollen zimmerwarm sein. Zutaten abwägen. Das Mehl in eine Backschüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken.

Frische Hefe in die Mulde bröckeln, mit etwas Milch und Zucker verrühren. (Trockenhefe: nach Gebrauchsanweisung verwenden). Den Teig mit einem Küchentuch zugedeckt bei Zimmertemperatur zur doppelten Menge aufgehen lassen (ca. 15 Min. auf einer warmen Heizung!).

Restliche Milch, Zucker, weiche Butter, Ei, Salz, Zitronenschale zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei frischer Hefe den Teig nochmals etwas gehen lassen
Teig auf das Backblech geben.

Für den Belag: Alle Zutaten in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen lassen. Leicht abgekühlt auf den Teig streichen.

Backzeit: 20-25 Minuten

Temperatur: 200°, Gas 3

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

08.05.02 Flöle1983

Bienenstich 1 Ei M

mit selbst gemachter Füllung

Zutaten für 1 Portionen
250 g Mehl, Weizenmehl
20 g Hefe
1/8 Liter Wasser

1 Ei(er)

30 g Zucker
Salz
etwas Backpulver
30 g Butter

Für den Belag:

75 g Butter
100 g Zucker
1 TL Vanillezucker

5 EL Milch

100 g Mandeln, gehobelte

Für die Füllung:

500 ml Milch

45 g Speisestärke
1 EL Vanillezucker
1 EL Zucker
75 g Butter
40 g Puderzucker

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig herstellen, gehen lassen und in eine gefettete Springform oder Backblech geben.

Belag:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen.

Gehobelte Mandeln in den Belag dazugeben, etwas abkühlen lassen und auf den Hefeteig streichen.

Das Ganze ca. 30 min gehen lassen. Bei 200°C ca. 20 min backen. Nach dem Backen abkühlen lassen und einmal durchschneiden.

Füllung:

Milch, Speisestärke, Vanillezucker und Zucker kochen und richtig abkühlen lassen.

WICHTIG!! Die Creme muss kochen, sonst zerläuft das Ganze!!

Butter und Puderzucker schaumig rühren.

Die abgekühlte Creme und das Schaumigerührte eslöffelweise unterrühren.

Nun kann das ganze auf dem unteren Teil des abgekühlten Boden verteilt werden, der obere Teil wird daraufaufgesetzt.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

24.07.05 focus666

Bienenstich 1 Ei + 2 Eigelb M

Hefeteig

375 g Mehl,
25 g Hefe,
125 ml Milch,

1 Ei

75 g Zucker,
1 Prise Salz
75 g Butter,
1 Zitronenschale

Buttercreme

½ Liter Milch

100 g Zucker,
1 Prise Salz
40 g Kokosfett
1 Pkg. Puddingpulver

2 Eigelb,

200 g Butter
50 g Puderzucker

Belag

150 g Butter,
200 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
200 g Mandelblättchen

5 Ei. Milch

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten und in der gefetteten Fettpfanne verteilen. Für den Belag das Fett mit Zucker und Mandeln aufkochen und leicht bräunen, zuletzt die Milch zugeben, wodurch die Bienenstichmasse glänzend wird. Abkühlen lassen, dann auf dem Teig vorsichtig auseinander streichen. Nochmals 20 min gehen lassen, dann auf der mittleren Schiene

bei 225°C 20-30 min backen,

den Ofen dann ausschalten und den Kuchen noch 5-10 min drin lassen. Soll der Kuchen gefüllt werden, löst man lange Gebäckstreifen vom Blech,

schneidet sie kurz unterhalb der Bienenstichmasse auf, füllt mit Buttercreme, setzt die Streifen wieder zusammen und schneidet Portionsstücke. Für die Buttercreme nimmt man von der Milch etwas zum Anrühren der Stärke ab, kocht den Rest mit Zucker, Salz und Kokosfett an, rührt die mit Milch und Eigelb verquirlte Speisestärke ein und lässt kurz aufkochen. Erkalten lassen, dabei öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet. Die weiche Butter mit dem Puderzucker sahnig rühren, die erkaltete Puddingcreme löffelweise unterrühren. Butter und Creme müssen die gleiche Temperatur haben, damit die Creme nicht gerinnt.

Bienenstich 1 Ei + 4 Eigelb M

Zutaten für den Hefeteig:

400 g Mehl
25 g Hefe

125 g Milch

60 g Butter
40 g Zucker

1 Ei

¼ Teelöffel

Salz

abgeriebene Schale einer halben Zitrone unbehandelt Zutaten

für die Mandeldecke:

150 g Butter
200 g Zucker
1 Esslöffel Honig

3 Esslöffel Sahne

150 g gehobelte Mandeln

Zutaten für die Füllung:

140 g Zucker

500 ml Milch

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

4 Eigelb

5 Blatt Gelatine

500 ml Sahne

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Hefeteig zu einem glatten Teig verkneten und zuge-
deckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Gleichmäßig stark zu einem Rechteck ausrollen. Backblech mit Backpapier
belegen, und den Hefeteig darauf legen. Mit einer Gabel in geringen Ab-
ständen einstechen, damit der Teig beim Backen keine Blasen wirft. Wenn
dies durch den Mandel-Zuckerbelag trotzdem geschehen sollte, während
der Backens die Blase mit einem Spitzes Gegenstand aufstechen.

Für die Mandeldecke Butter mit Zucker, Honig und Sahne aufkochen, vom
Herd nehmen und die Mandeln unterrühren. Abkühlen lassen und auf den
Teig streichen.

Nochmals aufgehen lassen, bis der Teig ein schönes Volumen hat. Den
Backofen auf 210°C vorheizen und nach Sicht knusprig braun backen.

Für die Füllung etwas Milch mit dem Puddingpulver, den Zucker und dem
Eigelb gut verrühren. Die restliche Milch zum kochen bringen. Die Zucker-
Ei-Puddingpulver-Mischung schnell hineinrühren und einige Male kurz auf-
wallen lassen Achtung, brennt sehr schnell an!. Vanillepudding durch ei-
nen Sieb in eine Schüssel streichen, abkühlen lassen.

Die in kaltes Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, auflösen und un-
ter die Vanillecreme rühren. Sahne steif schlagen und darunterheben.

Den abgekühlten Kuchen quer durchschneiden und den oberen Teil in
gleich große Stücke schneiden.

Auf den unteren Teil die Creme streichen, die geschnittene Decke darauf
setzen und die Stücke durchschneiden.

Den Bienenstich für einige Stunden kalt stellen.

Foto

Bienenstich 2 Ei M

Für den Teig

500 g Weizenmehl
1 Pck. Trocken Backhefe
75 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
1 Prise Salz

2 Eier

125 ml (1/8 l) lauwarme Milch
100 g zerlassene, abgekühlte Butter

Für den Belag

150 g Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker

2 -3 Ei Schlagsahne

200 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Für die Füllung

2 Pck. Puddingpulver (Vanille Geschmack)
75 g Zucker

750 ml (3/4 l) Milch

250 ml (1/4 l) Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

1. Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Trocken Backhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Vanille Zucker, Salz, Eier, Milch und Butter hinzufügen.
2. Die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.
3. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
4. Teig auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen.
5. Für den Belag Butter mit Zucker, Vanille Zucker und Sahne unter Rühren zerlassen. Mandeln unterrühren, zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, die Masse etwas abkühlen lassen, gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
6. Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze 200 220°C (vorgeheizt)

Heißluft 180 200 °C (nicht vorgeheizt)

Gas Stufe 3 4 (vorgeheizt)

Backzeit etwa 15 Minuten.

7. Für die Füllung aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Vorschrift auf dem Päckchen (aber nur mit 3/4 l Milch) einen Pudding zubereiten, kalt stellen, ab und zu durchrühren.
8. Schlagsahne 1/2 Minute schlagen, Sahnesteif einstreuen, die Sahne steif schlagen, vorsichtig unter den erkalteten Pudding rühren.
9. Das erkaltete Gebäck vierteln, jedes Stück waagrecht durchschneiden und mit der Creme füllen.

Tipp

Anstelle der Schlagsahne 100 g Butter unter den heißen Pudding rühren, kalt stellen, ab und zu durchrühren.

Bienenstich 2 Ei M

500 g Mehl
1 P. Trockengerme /Hefe
50 g Zucker

0,25 l Milch

2 Eier

50 g Butter
Salz

Einen Germteig kneten und gehen lassen, auf ein Blech ausrollen.

100 g Butter
150 g Zucker
1 Vanillezucker
200 g feine Mandelstifte

Butter schmelzen lassen und die restlichen Zutaten unterrühren, bis der Zucker karamellisiert ist. 1-2 El Milch unterrühren und abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse auf den Teig streichen und bei 200° ca. 30 Minuten backen.

Vanillepudding aus 1 P. Puddingpulver

1/8 l Sahne.

Die steif geschlagene Sahne unter den Pudding geben.

Den kalten Kuchen in Vierecke schneiden, waagrecht halbieren und füllen.

Liebe Grüße
Seide

Bienenstich 2 Ei M

Für den Teig
100 g Margarine

100 g Zucker

2 Eier

250 g Mehl

2 TL Backpulver

4 -5 EI Milch

Für den Belag

125 g Butter

125 g Zucker

2 P Vanille Zucker

3 EI Milch

200 g gemahlene Mandeln

Für die Füllung

1/2 P Vanillepudding

125 g Butter

250 ml Milch

50 g Puderzucker

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und in eine gefettete Springform geben. Für den Belag die Butter mit Zucker, Vanille Zucker und Milch zergehen lassen. Mandel darunter mengen, erkalten lassen und auf dem Teig verteilen. Bei guter Mittelhitze ca. 40 min. backen. Auskühlen lassen. Den Pudding kochen und kalt stellen.

Butter schaumig rühren und mit dem Pudding vermengen.

Den Bienenstich durchschneiden und auf die obere Hälfte einen Kranz spritzen. Die restliche Buttercreme auf die untere Hälfte streichen.

Nun wieder zusammensetzen und kalt stellen.

Bienenstich M

500 g Mehl,

1 Paket Trockenhefe,

1 l Milch,

265 g Butter,

300 g Zucker,

1/2 TL Salz,

2 Tüte Vanillezucker,
200 g Mandelstifte,
Fett,
1 Tüte Vanillepuddingpulver

500 g Mehl in eine Schüssel geben und mit
1 Paket Trockenhefe vermischen.

1/4 l lauwarme Milch,

40 g Butter in Form von Fettflöckchen,
60 g Zucker,
1/2 TL Salz und

1 Tüte Vanillezucker zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes durchkneten. Danach zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig gut aufgegangen ist. Inzwischen

100 g Butter,

180 g Zucker und

1 Tüte Vanillezucker in einem Topf zerlassen.

1 Ei Milch und

200 g Mandelstifte darunter rühren. Danach die Masse kalt stellen. Falls sie zu fest ist, noch

etwas Milch unterrühren. Nun den Teig noch einmal durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Die Mandelmasse sehr gleichmäßig darauf streichen und den Kuchen nochmals an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Dann [den Bienenstich im vorgeheizten Herd bei 210° C a. 25 min backen](#),

danach abkühlen lassen. Inzwischen aus

400 ccm Milch,

3 Ei Zucker und

1 Tüte Vanillepuddingpulver einen Pudding zubereiten und erkalten lassen. 125 g weiche Butter mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen und nach und nach den erkalteten Pudding unterrühren. Noch auf dem Blech den Bienenstich in vier gleich große Teile schneiden. Diese danach waagrecht durchschneiden. Die unteren Böden mit Creme bestreichen und mit den oberen abdecken. Nun in gleichmäßig große Stücke schneiden.

[Bienenstich](#) M

Zutaten für 4 Portionen

Teig (Hefeteig), für ein Blech

200 g Mandeln, süße, gerieben, Nüsse o. Kokosraspeln

Bittermandelöl

250 g Butter

250 g Zucker

etwas Milch

Zubereitung

Hefeteig auf ein gefettetes Backblech rollen und gehen lassen. Die Butter im Topf zergehen lassen, Zucker, geriebenen Mandeln dazugeben, mit Milch verdünnen, etwas Bittermandel-Aroma zugeben und unter Rühren kurz aufkochen. Diese Masse abkühlen lassen und auf den Teig streichen. Bei Mittelhitze goldgelb backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
23.04.02 Bienlein

Bienenstich 2 Eigelb M

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig
190 g Weizenmehl,
1/2 Päckchen Trockenhefe,
abgeriebene Schale von 1 Zitrone,

2 Eigelb,
15 g Fruchtzucker,

75 ml Milch,
30 g weiche Butter,
1 TL Sonnenblumenöl zum Einfetten

Für den Belag

30 g Butter,
30 ml süße Sahne 30 % Fett,
45 g Fruchtzucker,
50 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung

200 ml Milch,
1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver,
1/2 TL flüssiger Süßstoff

Zubereitungszeit etwa 105 Minuten

Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe, Zitronenschale, Eigelb und Fruchtzucker darüber geben. Milch kurz erwärmen, Butter darin schmelzen lassen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes einen glatten Hefeteig zubereiten und 30 Minuten gehen lassen.

Eine Springform Durchmesser 26 cm einfetten. Den Hefeteig rund ausrollen, in die Form legen und nochmals gehen lassen.

Butter, Sahne und Fruchtzucker zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren weiterkochen, bis die Masse sämig ist. Jetzt die Mandeln zugeben und auf den Hefeteigboden streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft 180 °C, Gas Stufe 3 15 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen in der Mitte durchschneiden und die obere Hälfte in 16 Stücke schneiden.

Milch erhitzen, Puddingpulver und Süßstoff mit 2 Ei kalter Milch glatt rühren. In die kochende Milch einrühren. Nochmals aufkochen lassen, den Pudding sofort auf den unteren Boden streichen und die geschnittenen Teile auflegen. Den Kuchen für einige Zeit kühl stellen.

1 Stück enthält

134 Kilokalorien/

561 Kilojoule

3 g Eiweiß

7 g Fett

15 g Kohlenhydrate davon 4 g Fruchtzucker

1 g Ballaststoffe

1 BE

Bienenstich I 2 Ei M

Zutaten:

500 g Weizenmehl,

1 Tüte. Trockenbackhefe,

75 g Zucker,

1 Tüte. Vanillezucker,

etwas Salz,

2 Eier,

100 g zerlassene Butter,

125 g lauwarme Milch,

Für den Belag:

100 g Butter,
150 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,

2-3 Ei Milch,

200 g abgezogene Mandeln

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefe sorgfältig vermischen. Den Zucker, Vanillezucker, Salz, die Eier, die lauwarme Milch und Butter hinzufügen. Alles mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist. Danach nochmals kurz durchkneten und zu einer Kugel formen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Für den Belag die Butter in einer Kasserolle mit dem Zucker und Vanillezucker in der Milch unter Rühren zerlassen. Die Mandelblättchen unterrühren. Die Masse leicht abkühlen lassen. Je nach Geschmack kann man einen Vanille-Pudding zwischen rein machen, aber mit 300 ml Milch und 200 g Butter. Danach die Masse verteilen und nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Anschließend bei 200°C-225°C, 15 Min. backen.

Bienenstich mit Kokosmasse 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter
200 g Zucker

3 Ei(er)

400 g Kokosraspel
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

500 ml Milch

2 EL Zucker

1 Tortenboden (Hefeboden in einem tiefen Blech)

Zubereitung

Das Rezept eignet sich für einen Hefeboden in einem tiefen Blech.

Aus Vanillepuddingpulver, Milch und Zucker einen Pudding kochen. Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Die Butter auflösen. Alle anderen Zutaten vermischen. Den Pudding unterrühren und als letztes das geschlagene Eiweiß unterheben. Auf den Hefeboden streichen und backen, bis der Kuchen goldgelb ist.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
16.08.05 Bäuchlein

Mandelkuchen 1 Ei M
(Ofenblech)

Für den Teig

500 g Mehl
1 P Hefe
100 g Margarine
2 Ei Öl

250 ml Milch

75 g Zucker
1 P Vanillezucker

1 Ei

1 Pr Salz

Für den Belag

100 g Butter
200 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln
1 P Vanillezucker

2 Ei Milch (ca.!)

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, die Milch lauwarm sein.

Teig Zwei Drittel des Mehls mit allen Zutaten verrühren.

Diesen Teig mindestens eine halbe Stunde gehen lassen.

Dann das restliche Mehl unterkneten.

Belag Butter und Zucker auf der Kochplatte auflösen. In die ausgekühlte Masse die gemahlene Mandeln einrühren.

Die Milch unterrühren bis die Masse streichfähig ist.

Auf dem Teig verteilen und nochmals gehen lassen.

Ca. 25 min. bei Mittelhitze backen.

Schokoladen Bienenstich Schnitten 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

375 g Mehl
225 g Zucker
225 g Butter

200 ml Milch

750 g Schlagsahne

200 g Schokolade, Zartbitter

150 g Schokolade, Vollmilch

42 g Hefe
2 EL Honig
100 g Mandeln, Blättchen
50 g Haselnüsse, Blättchen
75 g Haferflocken, kernige

1 m.-großes Ei(er)

1 Prise Salz

Zubereitung

Die Schokoladen hacken. Die Sahne erwärmen und die Schokoladen darin schmelzen. Gut 4 Stunden kühl stellen.

Mehl, 75 g Zucker und eine Prise Salz mischen, das Ei und 75g Butter zufügen. 150ml Milch erwärmen und die Hefe darin auflösen, dann zur Mehlmischung geben und alles gut durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf der gefetteten und mit Mehl bestäubten Fettpfanne ausrollen und nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

150 g Butter, 150 g Zucker und Honig schmelzen. Mandeln, Nüsse und Haferflocken darin bräunen. 50ml Milch unterrühren und abkühlen lassen.

Den noch lauwarmen Guss auf dem Hefeteig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 18-20 Minuten backen und auskühlen lassen.

Den Kuchen in 3 Streifen (ca. 13x32cm) schneiden, waagrecht halbieren. Die kühlgestellte Sahne aufschlagen, auf die unteren Streifen streichen und die oberen Streifen aufsetzen. 1 Stunde kühl stellen und in je 10 Stücke schneiden.

Brennwert p. P.: 320

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

07.02.06 Heddu

Kuchen Sahne

Becher Bienenstich 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 Becher Zucker

3 Ei(er)

1.5 Becher Schmand

2 Becher Mehl

1 Pkt. Backpulver

Für den Belag:

1 Becher Sahne

1 Beutel Mandeln, gehobelt

1 Becher Zucker

75 g Butter

Zubereitung

Zucker und Eier aufschlagen, Mehl und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben. Den Schmand unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen (das Backpapier sollte an allen Seiten über dem Blechrand stehen, dann brennt der Belag nicht ins Blech ein) und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 15 Min. vorbacken.

Die Zutaten für die Füllung verrühren und auf den Boden streichen, bei gleicher Temperatur nochmals 10 min backen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

19.02.01 Tamlin

Bienenstich 1 Ei M

Sie benötigen

Für den Teig

375 g Weizenmehl

1 P. Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 P Vanille Zucker
1/2 TL Salz

1 Ei

200 ml warme Milch
50 g weiche Butter

Für den Belag

150 g Butter
100 g Zucker
3 EL Honig
1 P. Vanille Zucker

3 EL Sahne
200 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung

2 P. Puddingpulver Vanille Geschmack
75 g Zucker

3/4 l (750 ml) Milch

250 g Sahne
1 P. Sahnfest

Zubereitung

1. Aus den Zutaten für den Teig einen glatten Hefeteig herstellen und zugedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen.
2. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kurz durchkneten und auf Blechgröße ausrollen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen,
3. Für den Belag Butter, Zucker, Honig, Vanille Zucker und Sahne in einem Kochtopf aufkochen lassen, die Mandeln unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen und in einer dünnen Schicht auf dem Teig verteilen.
4. Auf mittlerer Schiene bei 200°C **ca. 15 Minuten backen.**

5. Aus Puddingpulver, 3/4 l (750 ml) Milch und Zucker einen Pudding gemäß Packungsanleitung zubereiten, während des Abkühlens gelegentlich durchrühren. Sahne mit Sahnefest steif schlagen und unter den erkalteten Pudding heben.

6. Zum Füllen das Gebäck vierteln und jedes Viertel waagrecht durchschneiden. Die Creme auf dem unteren Boden glattstreichen. Die Deckel nochmals vierteln und auf die Creme setzen.

Bienenstich 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

3 Ei(er)

1 Pkt. Vanillezucker
125 g Zucker
125 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Pkt. Cremepulver (Paradiescreme)

500 ml Sahne

1 Pkt. Mandeln (Blättchen)
Zucker

Zubereitung

Eigelbe, Zucker, Vanille-Zucker, Mehl, Backpulver und Salz verrühren. Eiweiße steif schlagen und unterheben. In einer gefetteten Springform bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und 1x teilen.

Sahne mit der Paradiescreme steif schlagen. Die eine Hälfte auf den 1. Boden geben, mit dem 2. Boden bedecken. Mit der anderen Hälfte die Oberseite und den Rand bestreichen. Mandelblättchen mit Zucker in einer Pfanne rösten und die Oberseite und den Rand verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
08.03.03 simine

Bienenstich 4 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

4 Ei(er)

200 g Zucker
100 g Mehl
50 g Butter, flüssig
1 Pck. Mandeln, Blättchen
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Puddingpulver (Paradiescreme)

1 Becher Sahne

Fett für die Form

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker 5 Minuten schlagen. Das Mehl löffelweise mit dem Schneebesen unterheben. Teig in eine gefettete Springform füllen. Mandelblättchen und Vanillezucker über den Teig verteilen. Darüber die flüssige Butter geben. Bei 175 Grad circa 20-30 Minuten backen. Für die Füllung Sahne und Paradiescreme steif schlagen. Nach dem Auskühlen den Boden einmal aufschneiden und füllen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
30.10.04 S.B.

Bienenstich 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

4 Ei(er)

100 g Zucker
2 Pkt. Vanillezucker

4 EL Milch, lauwarme

150 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille, ohne Kochen

250 ml Milch

250 ml Sahne

Butter
Mandeln

Zubereitung

Teig:

Eier, Zucker, Milch 7 Min. schlagen, Mehl und Backpulver unterziehen, in eine Springform geben, mit Butterflöckchen, Mandeln u. Zucker bestreuen.

1/2 Std. backen, Heißluft 160°

Füllung:

Das Päckchen Vanillepudding mit der Sahne und der Milch verrühren, bis die Masse fest wird.

Den Teig einmal durch schneiden die Masse draufstreichen und die andere Hälfte drauflegen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

09.01.05 Paul66

Bienenstich 4 Ei M

1 Becher süße Sahne

4 Eier

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

1 TL Backpulver

verrühren und im E-Herd bei

200 Grad ca. 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit im Topf 1/4 Pf. Butter auflösen. 300 g gehobelte Mandeln, 1 Becher Zucker und 1 kl. Dose Kondensmilch dazugeben. Die Masse auf den vorgebackenen Teig streichen und **nochmals 10 Minuten backen.**

Bienenstich 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

1 Becher süße Sahne

4 Ei(er)

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

1 TL Backpulver

300 g Mandeln, gehobelt

1 Becher Zucker

1 kl. Dose/n Kondensmilch

250 g Butter

Die süße Sahne zusammen mit den Eiern in eine Rührschüssel geben. Den Sahnebecher auswaschen und abtrocknen. Einen Sahnebecher Zucker, zwei Sahnebecher Mehl und das Backpulver hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Im E-Herd bei 200 Grad **15 Min. backen**. In der Zwischenzeit in einem Topf die Butter auflösen. Die Mandeln, einen Sahnebecher Zucker und die Dosenmilch hinzufügen. Die Masse auf den vorgebacken Teig geben und **nochmals 10 Min. backen**.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
27.02.02 Heiki

Bienenstich 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

5 Ei(er)

200 g Zucker

100 g Mehl

1 Prise Backpulver

1 Pck. Puddingpulver zum Kaltanrühren

250 ml Milch

200 g Mandeln, gehobelt

250 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

Zubereitung

Eier und Zucker aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und in das aufgeschlagene Ei-Zucker-Gemisch langsam und portionsweise einsieben und mit dem Schneebesen unterheben. Danach den Teig in eine gefettete Tortenform geben und die Mandeln (gehobelt) vorsichtig darauf verteilen. Danach noch einige Butterflöckchen oben auf legen und den Bienenstich bei 180°C etwa 40-50 Minuten backen.

Nach dem Erkalten den Bienenstich einmal wie bei Torten üblich durchschneiden. Den Pudding kalt mit der Milch (je nach Packungsbeilage andere Menge an Milch) anrühren und die Sahne mit Sahnesteif schlagen. Den Pudding und 2/3 der Sahne vermischen und auf den unteren Boden verteilen. Den oberen Teil aufsetzen und die restliche Sahne zum Verzieren des Randes verwenden.

Bei Belieben können auch Himbeeren oder Mandarinen in das Pudding-Sahne-Gemisch gegeben werden. Hier wirkt der Bienenstich noch frischer.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
18.07.05 umpfenbach

Bienenstich I 4 Ei M

1 Becher süße Sahne

4 Eier

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

1 TL Backpulver

verrühren und im E-Herd bei

200 Grad ca. 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit im Topf 1/4 Pf. Butter auflösen. 300 g gehobelte Mandeln, 1 Becher Zucker und 1 kl. Dose Kondensmilch dazugeben. Die Masse auf den vorgebackenen Teig streichen und **nochmals 10 Minuten backen**.

Bienenstich klein 2 Ei M

Zutaten

2 Eier

75 g Zucker

5 g Vanillezucker

60 g Mehl

1 TI Backpulver

25 g Mandeln

50 g Mandelblätter

1 TI Zucker

10 g Butter

1/2 Pkt Paradiescreme Vanille

200 g Sahne

Die Eier, 75 g Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und

mit dem Mixer mindestens 6 Min. lang schaumig rühren. Dann das mit Backpulver gemischte Mehl portionsweise unterrühren. Die Mandeln fein mahlen und ebenfalls in den Teig rühren. Den Boden einer Springform (16 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Mit den Mandelblättern und 10 g Zucker bestreuen. Dann im vorgeheizten Ofen bei 170° auf der mittleren Schiene ca. 35 Min. lang backen. Wenn der Kuchen fertig ist, vorsichtig aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stellen. Mit flüssiger Butter begießen und abkühlen lassen. Wenn der Bienenstich kalt ist, den Boden einmal in der Mitte quer durchschneiden. Die Paradiescreme (Vanillepudding ohne Kochen) mit der Sahne in eine Rührschüssel geben und in ca. 3 Min. cremig rühren. Die Vanillecreme auf den unteren Boden streichen und den oberen Boden darauf legen. Dieser Kuchen schmeckt am besten frisch.

6 Portionen **325 Kcal pro Portion**

Koblenzer Bienenstich **4 Eigelb** **M**

1 Kuchen

Zutaten für DEN HEFETEIG

150 g Mehl
20 g Zucker
30 g Butter

55 ml Milch
15 g Hefe
1 Prise Salz

Für die DECKE

100 g Zucker
75 g Butter
30 g Honig

50 ml Flüssige Sahne
75 g Gehobelte Mandeln

Für die Füllung

1/2 Ltr. Frischmilch
140 g Zucker

4 Eigelbe

40 g Puddingpulver
5 Blätter Gelatine

500 ml Geschlagene Sahne

Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen, mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. 2 mal 10 Minuten abdecken und ruhigstellen, danach mit dem Rollholz kreisrund (26 cm Durchmesser) ausrollen und in eine melierte Springform (26 cm Durchmesser) legen. Decke Alle Zutaten außer den Mandeln in einen Topf geben und etwas einkochen. Dann die Mandeln dazugeben. Die ganze Masse auf dem Hefeteig verteilen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und waagrecht in 2 Teile schneiden. Die untere Hälfte wieder in die Form legen, die obere in 12 oder 14 Stücke einteilen. Füllung Milch und Zucker kochen, in einem Gefäß das Eigelb und das Puddingpulver mit etwas Milch gut glattrühren. So entsteht keine 'original' bayerische Creme, aber für den Hobbykoch ist es so einfacher. 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Wenn die Milch kocht, mit dem angerührten Puddingpulver abbinden. In die heiße Masse die ausgedrückte Gelatine geben und verrühren. Die Masse auf ca. 28 Grad abkühlen lassen. Dabei häufig umrühren, damit keine Haut entsteht. Vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben, den Hefeboden in der Form damit füllen und die eingeteilte Bienenstichdecke auflegen. Ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Oma Elses Bienenstich 4 Ei M

Boden

4 Eier

180 g Zucker

1 Vanille Zucker

aufschlagen....8 Minuten lang !!!

100 g Mehl

1 Vanille Pudding (Gala Bourbon Vanille)

1 TI Backpulver

zusammen mischen und unter die aufgeschlagene Masse heben.

Bei 180 Grad 25 -30 Minuten backen.

5 -10 Minuten vor dem Ende der Backzeit das Mandelgemisch auf den Boden geben

bestehend aus

1 guter Ei Butter

2 gute Ei Zucker

1 Vanille Zucker

Mandelblättchen hinzugeben und goldbraun anrösten.
mit einem Schuss Sahne ablöschen, auf den Biskuitboden verteilen und
die restlichen 5 -10 Minuten fertig backen.

Nach dem Erkalten den Boden 1 x durchschneiden und mit einer Füllung
aus

3- 4 Bechern Sahne

1 Vanillepudding Galetta

zusammen aufschlagen...ca 1 2 Minuten...

auf dem Kuchenboden verteilen

Deckel wieder aufsetzen.

Oma Else empfiehlt, den Kuchen am Vortag zuzubereiten und ihn dann zu
schneiden....

Ein Traum !!!

11.03.2005 1952 Verfasser Lizzfizz

Ultimativer Bienenstich 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

500 g Mehl

1 Würfel Hefe, frische

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei(er)

250 ml Milch

100 g Butter, weiche

150 g Butter

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Honig

3 EL Sahne

150 g Mandeln

5 Blatt Gelatine

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

100 g Zucker

500 ml Milch

800 ml Sahne

4 Pck. Sahnesteif, (oder 4 Blatt Gelatine)

Für den Hefeteig:

gesiebtetes Mehl in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken und die Hefe reinbröckeln, etwas Zucker darüber streuen und die Milch dazugeben die Hefe auflösen, 10 min. gehen lassen

Den restlichen Zucker, Salz, Ei und die weiche Butter in Flöckchen, am Rand darauf verteilen Alle Zutaten mit dem Knethaken verkneten.

Ca. 40 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Für den Belag:

die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Honig und Sahne unter rühren langsam erhitzen, kurz aufkochen lassen. Die Mandeln unterrühren, die Masse unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

Den gegangenen Teig kurz durchkneten, rechteckig ausrollen und in die große ausgebutterte Fettfangschale (40x30) legen. Den Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen und den Teig nochmals gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190° - 200°C 12- 15 min. backen, auskühlen lassen, die Platte für 12 gleich große Stücke schneiden, die Stücke einzeln vom Blech nehmen, quer durchschneiden, die Unterteile wieder zurück aufs Blech, die Oberteile in der gleichen Reihenfolge auf der Arbeitsfläche platzieren

Für die Füllung:

aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen, die 5 min. eingeweichte Gelatine ausdrücken und einzeln zugeben, gut abkühlen lassen.

Sahne mit Sahnefestiger, (mit Gelatine bleibt die Masse besser stehen), steif schlagen und unter den Pudding rühren.

Die Gebäckplatte mit der Puddingcreme füllen, die Oberteile in der richtigen Reihenfolge auflegen und 3 Std. kühl stellen, aber nicht im Kühlschrank und nicht abdecken.

Vor dem Servieren mit dem Messer nachschneiden.

Uns schmeckt er am nächsten Tag noch besser, deshalb mach ich ihn Tags zuvor.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten

22.11.05 zuckerbaecker

Torten

Apfel Bienenstich Torte 6 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

350 g Mehl

325 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

225 g Butter

6 Ei(er)

Fett, für die Springform

3 große Äpfel

4 EL Zitronensaft

250 g Schmand oder Creme fraiche

1 EL Speisestärke

1 Prise Zimt

75 g Schlagsahne

150 g Mandeln, Blättchen

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Mehl, 150 g Zucker, Vanille - Zucker, Salz, 150g Butter und 2 Eiern erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Eine Springform (28 cm Ø) fetten. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronensaft mischen.

Schmand, 4 Eier, Stärke 100g Zucker und Zimt glatt verrühren.

Den Teig rund (36 - 38 cm Ø) ausrollen. Die Springform damit auslegen, dabei am Formrand andrücken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen. Den Schmand - Guss darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) auf der untersten Schiene (Gas: s. Herdhersteller) ca. 30 Minuten backen.

Sahne, 75 g Butter und 75 g Zucker unter Rühren kurz aufkochen. Mandeln unterrühren. Die Bienenstich - Masse auf dem Kuchen verteilen. Den Backofen herunterschalten (E-Herd 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) und den Kuchen ca. 45 Minuten weiterbacken (evtl. nach ca. 25 Minuten abdecken). Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 470

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
18.05.05 lissi61

Apfeltorte mit Bienenstichkruste 1 Ei M

Zutaten

200 g Mehl
225 g Zucker

1 Ei

190 g Butter
Fett für die Form
1,2 kg feste Äpfel
3 El. Zitronensaft
100 g Rosinen
1 Teel fein gerieb. Schale einer unbeh. Zitrone
2 3 El. Speisestärke

2 El. Milch

1 El Honig
60 g Mandelblättchen

Zubereitung

Mehl, 100 g Zucker, Ei und 130 g Butter verkneten, kühlen. Springform (26cm) fetten, mit Teig auskleiden. Hohen Rand formen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit 50 g Butter, 50 g Zucker, Rosinen, Zitronenschale 10 Min. dünsten. Mit Stärke binden und auf den Teig geben.

Für die Bienenstichkruste Milch, 10 g Butter, 75 g Zucker, Honig sowie Mandeln verrühren, aufkochen. Heiß auf die Äpfel geben. Den Kuchen 35 -45 Min. backen.

Vor dem Anschneiden mindestens 3 Std. auskühlen lassen.

Bienenstich Torte 1 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke
Für den Teig

1/8 l Milch

300 g Mehl
1 Packchen Trockenhefe

80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Gew. KI.M)
100 g weiche Butter

125 g Schlagsahne
200 g Mandelblättchen

Für die Füllung

1 Dose (425 ml) Aprikosen

1/2 l Milch

1 Päckchen (für 500 ml Milch) Puddingpulver „Vanille Geschmack“
2 Ei Zucker
250 g weiche Butter

Zubereitung

1. Milch schwach erwärmen. Mehl und Trockenhefe mischen. 30 g Zucker Salz, Ei, 25 g Fett und Milch zufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Restliches Fett erwärmen, restlichen Zucker darin unter Rühren schmelzen lassen. Sahne zugießen und etwas einkochen lassen. Mandeln zufügen. Teig nochmals durchkneten. Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Oberfläche mit den Händen glatt drücken, Mandelmasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd 175 °C/Umluft 150 °C/ Gas Stufe 2) ca. 30 Min. backen.
3. Aprikosen abtropfen lassen.

Für die Füllung 6 Esslöffel Milch, Puddingpulver und Zucker verrühren. Restliche Milch aufkochen. Verquirltes Puddingpulver einrühren und unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

4. Zimmerwarme Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig schlagen. Pudding nach und nach unterrühren.. Ausgekühlten Kuchen halbieren. Aprikosen in Spalten schneiden. Untere Kuchenhälfte damit belegen. Buttercreme darauf verteilen und glatt streichen. Mit dem Mandelboden belegen, leicht andrücken und im Kühlschrank ca. 30 Minuten fest werden lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)
Arbeitszeit ca. 1 Stunde

Bienenstich Torte 1 Ei M

Für CA. 16 Stücke

500 ml + 3 Ei Milch,
350 g Butter,

1 Ei ,

200 g Mehl,
1/2 Würfel Hefe (21 g),
105 g + 3 Ei Zucker,
1 Prise Salz,
1 2 Ei Honig,
100 g Mandelblättchen,
1 Päckchen Puddingpulver "Vanille" (für 1/2 l Milch; zum Kochen),
Puderzucker zum Bestäuben,
Fett für die Form

1. 125 ml Milch erwärmen, 30 g Butter darin schmelzen. Ei unterrühren. Mehl in eine Schüssel geben, Hefe hineinbröckeln. 30 g Zucker. Salz und Milch Butter Gemisch zugeben, verkneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

2. 70 g Butter, 75 g Zucker und Honig aufkochen. Mandeln und 3 Ei Milch einrühren, abkühlen lassen. Teig in gefetteter Springform (26 cm Ø) glatt streichen. 20 Minuten gehen lassen. Mandelmasse darauf verteilen. Im heißen Ofen (E Herd 200°C; Umluft 175 °C; Gas Stufe 3) 20 25 Minuten backen.

3. 375 ml Milch, bis auf 4 Ei, aufkochen. Übrige Milch, 3 Ei Zucker und Puddingpulver glatt rühren, in die Milch rühren, aufkochen. 250 g Butter cremig schlagen. Den Pudding esslöffelweise unterrühren.

4. Boden halbieren. Buttercreme auf den unteren Boden streichen, Deckel darauf setzen, 1 Stunde kühlen. Den Rand mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit ca. 50 Minuten

Wartezeit ca. 2 Stunden

Backzeit 20 25

Minuten Nährwert pro. Stück

ca.1340 kJ/320 kcal, E 5 g, F 24 g, KH 22 g

Vida Nr. 48/03

Bienenstich Torte 1 Ei M

1/8 l + 3 Ei + 1/2 l Milch

30 g + 75 g + 250 g Butter

1 Ei

200 g Mehl
1/2 Würfel (20 g) Hefe
30 g + 75 g + 2 Ei Zucker
1 Prise Salz
1 2 Ei Honig
100 g Mandelblättchen
1 Päck. Puddingpulver "Vanille Geschmack" (für ½ l Milch; zum Kochen)
Puderzucker zum Bestäuben

1. 1/8 l Milch erwärmen. 30 g Butter darin schmelzen. Abkühlen lassen, Ei unterrühren. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe hineinbröckeln. 30 g Zucker, Salz und das Milch Fett Gemisch zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. 75 g Butter, 75 g Zucker und Honig aufkochen. Mandeln und 3 Ei Milch unterrühren und abkühlen lassen. Hefeteig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Nochmals zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

3. Lauwarme Mandelmasse auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20 -25 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, noch warm vom Rand lösen, auskühlen lassen.

4. 1/2 l Milch, bis auf 4 Ei, aufkochen. Übrige Milch, 2 Ei Zucker und Puddingpulver glatt rühren und in die kochende Milch rühren. Nochmals kurz aufkochen lassen. Pudding auskühlen lassen.

5. 250 g Butter cremig aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren. Tortenboden quer halbieren. Buttercreme auf den unteren Boden streichen, den Deckel darauf setzen und etwas andrücken. Torte 1 Stunde kühl stellen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)

kcal/Stück ca. 320 Fett/Stück ca. 24 g

EXTRA TIPP

Die Butter Zucker Masse so lange köcheln lassen, bis der Zucker geschmolzen ist.

Die Torte zum Einfrieren fest in Alufolie wickeln. Zum Essen ca. 4 Stunden vorher aus der Kühlung nehmen und auftauen lassen. Dann mit Puderzucker bestäubt servieren.

Avanti Nr. 4/04

Bienenstich Torte 2 Ei M

Zutaten für den Teig

75 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

2 Eier

abger. Schale 1 unbehandelten Zitrone

150 g Mehl

50 g Speisestärke

3 gestrichene Teel. Backpulver

4 El. Milch

Fett und Pergamentpapier für die Form

Für den Belag

75 g Butter

100 g Zucker

100 g Mandelblättchen

1 El. Milch

Für die Füllung

1 Päckchen Puddingpulver „Vanille Geschmack“

2 El. Zucker

1/2 l Milch

125 g Butter

Zubereitung

Fett, Zucker und Vanille Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Zitronenschale zufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und mit der Milch unter das Fett Ei Gemisch unterrühren. Einen Springformboden (24 cm Durchmesser) einfetten und mit Pergamentpapier auslegen. Rührteig gleichmäßig darauf verstreichen.

Für den Belag Butter in einem Topf schmelzen, Zucker, Mandeln und Milch zufügen und alles miteinander verrühren. Mandelmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen (E Herd 200°, Gasherd Stufe 3) 30 35 Minuten goldbraun backen. Kuchen herausnehmen.

Mit einem scharfen Messer am Springformrand entlang ziehen und den Ring abnehmen. Torte ganz auskühlen lassen.

Für die Füllung Puddingpulver mit Zucker und 6 Esslöffeln Milch glattrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen und das Puddingpulver gleichmäßig einrühren. Noch einmal aufkochen lassen. Butter zugeben und unter ständigem Rühren darin schmelzen. Nun die Vanille Butter Creme unter mehrmaligem Rühren ganz erkalten lassen. Die Torte mit einem scharfen Messer einmal waagrecht durchschneiden und mit der Vanille Butter Creme füllen. Vor dem Servieren 1 2 Stunden durchziehen lassen.

Ergibt 16 Stücke.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.

Bienenstich Torte 2 Ei + 1 Eiweiß M

2 BE / Stück bei 16 Stücken

100 g Vollkornweizenmehl

150 g Grahammehl

75 ml Milch

75 ml warmes Wasser

1 Ei

1 Eigelb

40 g Butter

1 Päckchen Hefe

60 g Fruchtzucker

Mark einer Vanilleschote

1 Msp. Salz

Belag:

10 g Butter

20 g Fruchtzucker

1 EL Honig

150 g Mandelblättchen

Füllung:

100 g weiche Butter

10 g Fett

500 ml Milch

40 g Fruchtzucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

2 Eiweiß

1 Msp. Salz

Die Teigzutaten zu einem Teig verkneten und zum Gehen lassen warm stellen. Für den Belag Fruchtzucker, Honig und Mandelblättchen in einer Pfanne in der geschmolzenen Butter karamellisieren lassen. Teig ausrollen und in eine eingefettete Springform legen. Im auf 175° vorgeheizten Backofen 35 Minuten lang backen. Nach dem Herausnehmen die Mandel Butter Masse darauf verteilen und noch einmal 10 Minuten backen. Für die Füllung einen Pudding aus Milch, Fruchtzucker, Salz und Puddingpulver kochen. Das Fett einrühren. Butter cremig rühren und nach und nach unter die Puddingmasse geben. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Kuchen einmal quer durchtrennen. Die Buttercreme auf den unteren Boden geben, anderen Boden draufsetzen.

Bienenstich Torte 3 Ei M

Für den Boden

500 ml Milch

1 Pk. Vanillepuddingpulver
180 g. Zucker

3 Eier

1 Pk. Vanille Zucker
je 75 g. Mehl und Speisestärke
1 geh. TL Backpulver

Für den Belag und die Creme

250 g. weiche Butter
100 g. Zucker
1 Pk. Vanille Zucker

2 -3 Ei Milch

100 g. Mandelblättchen

200 ml Sahne

Nach Packungsangabe Pudding aus Puddingpulver, Milch und 80 g. Zucker kochen.

Erkalten lassen.

Ofen auf 175 °C vorheizen.

Eier, 3 EL Wasser, 100 g. Zucker und Vanille Zucker schaumig schlagen.
Mehl, Stärke, Backpulver unterziehen.
In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen.
Teig ca. 15 Min. backen.
Austampfen lassen und aus der Form lösen.
Papier entfernen und Boden vollständig erkalten lassen.

Für den Mandelbelag

50 g. Butter,
100 g. Zucker,
Vanille Zucker in Milch unter Rühren auflösen und
karamellisieren lassen.
Mandelblättchen unterheben.
Mandelbelag auf den Biskuit streichen, trocknen lassen.
200 g. Butter schaumig schlagen.
Pudding löffelweise unterrühren.
Buttercreme 1 Std. kühl stellen.
Sahne steif schlagen, die Hälfte unterziehen.
Boden waagrecht halbieren und mit Sahnebuttercreme füllen.
Torte 2 Std. kühlen.
Übrige Sahne aufspritzen.

Bienenstich Torte mit Apfelsahne 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1/8 Liter Milch

275 g Mehl
200 g Zucker
1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

1 Ei(er)

100 g Butter, weiche
500 g Schlagsahne
150 g Mandeln, Blättchen
800 g Äpfel, mittelgroße, säuerliche (z.B. Boskop)
4 EL Zitronensaft
200 ml Likör (Apfellikör), z.B. Winterapfel
2 EL Speisestärke
2 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif

Zubereitung

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser einfetten. Milch lauwarm erwärmen. Mehl, 50 g Zucker und die Hefe mischen, Ei, 25 g Butter und die Milch hinzufügen. Mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten verkneten. Den Teig mit Mehl bestäuben und auf dem Formboden ausrollen, Formrand darum schließen. Mit der Gabel den Teil öfters einstechen und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 20 - 30 Minuten gehen lassen.

75 g Butter schmelzen, 100 g Zucker und 125 g Sahne hinzufügen. Unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Mandeln unterheben, etwas abkühlen lassen und dann auf den Kuchen streichen. Im heißen Backofen (Umluft ca. 150°) ca. 30 Minuten backen. Kuchen gut auskühlen lassen und halbieren.

Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Zusammen mit 50 g Zucker, Zitronensaft und Apfellikör aufkochen, zugedeckt ca. 2 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit 2 EL Wasser anrühren und zum Apfelkompott geben. Nochmals 1 Minute kochen lassen, dann auskühlen lassen.

Einen Tortenring um den unteren Boden legen, Apfelkompott darauf streichen. 375 g Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Auf das Kompott streichen, mit der oberen Tortenhälfte belegen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.02.05 Kanuhura1

Kommentar von Rosinenkind 17.10.2005 07:49

Hallo,

hört sich echt lecker an, mal was anderes. Ich würde aber allerdings Calvados nehmen.

LG Rosinenkind

Kommentar von Kanuhura1 17.10.2005 09:33

Hallo Rosinenkind,

geht mit Calvados sicher ganz genau so gut wie mit Likör - was der Barschrank gerade so hergibt. Oder mit Apfelsaft - als alkoholfreie Variante.

Viele Grüße, Kanuhura

[Bienenstich Torte mit Birnen](#) M

Teig:

200 g Weizenmehl (Type 1050)

10 g frische Hefe
50 g brauner Rohrzucker

6-8 EL Milch

1 Prise Salz

50 g Butter / Margarine

½ Zitrone (Schale)

Belag:

150 g frisches Kokosnussfleisch

50 g Butter / Margarine

75 g brauner Rohrzucker

Füllung:

750 g kleine Birnen

½ l trockener Weißwein

250 g Sahne-Schichtkäse

250 g Sahnequark

2-3 EL brauner Rohrzucker

1 Becher Schlagsahne

Hefeteig bereiten und 20 Minuten gehen lassen. Nochmals durchkneten und dann den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Teig darin ausrollen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Kokosnuss grob raspeln und mit Butter / Margarine und Rohrzucker in einer erhitzen. Mischung abgekühlt auf dem Hefeteig verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200° C **etwa 15 Minuten backen.**

Birnen schälen, halbieren und entkernen. Mit Wein bedeckt etwa 5 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Schichtkäse, Sahnequark und Rohrzucker verrühren. Steif geschlagene Sahne unterheben und die Creme mit Zucker abschmecken.

Abgekühlten Hefeteig einmal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Springformrand legen. Etwas Creme auf dem Boden verteilen, abgetropfte Birnenhälften darauf legen und die restliche Creme darauf verstreichen. Mit oberem Boden abdecken und etwa eine Stunde kalt stellen.

Bienenstich Variante M

Menge 1 Rezept

500 g Mehl

1/4 Liter Lauwarme Milch; reichlich

3 El. Zucker

1 Pack. Hefe

1 Teel. Salz

100 g Butter

1 El. Öl

Belag

150 g Butter

100 g Zucker

1 Essl. Honig

150 g Gehobelte Mandeln

5 Essl. Sahne oder Milch

Füllung

375 ml Milch

2 Essl. Zucker

1 Pack. Vanille Zucker

1 Pack. Vanillepuddingpulver

4 Blatt Weiße Gelatine

300 ml Sahne

Milch, Hefe und Zucker verrühren, mit dem Mehl vermengen. Salz, Butter und Öl hinzufügen und so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Teig 30 Min. ruhen lassen, dann nochmals durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Für den Belag die Zutaten kurz aufkochen lassen, abkühlen und auf den Hefeteig streichen. Bei 200 Grad ca. **25 Min. backen.**

Für die Füllung einen Pudding kochen. In den noch heißen Pudding die eingeweichte Gelatine geben und den Pudding kalt rühren. Die geschlagene Sahne unter den Pudding heben.

Den erkalteten Kuchen in der Mitte durchschneiden und mit der Creme füllen. Oberste Schicht auflegen.

Bienenstichtörtchen M

für den Quark Öl Teig
150 g Weizenmehl
4 gestr. TL Backpulver

75 g Speisequark

50 ml Milch

50 ml Speiseöl

40 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

Belag

50 g Zucker

75 g Creme fraiche

75 g abgezogene gehobelte Mandeln

Füllung

250- 300 g Sahne Pudding Vanille Geschmack (aus dem Kühlregal) o.a.

Zutaten

mit Mixer (Knethaken) ca. 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

Teig zu einer Rolle formen und in 12 Stücke schneiden.

Diese in einer gefetteten Muffinform für 12 St. verteilen und flach in die Förmchen drücken, so dass eine glatte Oberfläche entsteht.

Für den Belag

Zucker u. Creme fraiche in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Mandeln hinzugeben u. verrühren. Diese Masse auf den Muffins verteilen und mit Hilfe eines Löffels glatt streichen. Backen ca. 20-25 min. (Herdeinstellung s.o.) Muffins abkühlen lassen, vor dem Servieren jeweils einen dünnen Deckel abschneiden, je 2 gehäufte TL Pudding auf den unteren Boden streichen und den Deckel darauf setzen

Bienenstichtorte M

Hefeteig:

0,5 Würfel Hefe

80 ml Milch

200 g Mehl

50 g Butter oder Margarine

30 g Zucker

1 Prise Salz

Mandelkruste:

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

50 ml Schlagsahne

100 g Mandelblättchen

Buttercreme:

350 ml Milch

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1 Prise Salz

50 g Zucker

150 ml Eierlikör

1 Vanilleschote (Mark)

200 g Butter

50 g Puderzucker

250 g Erdbeeren

Hefeteig bereiten und 30 Minuten gehen lassen. Nochmals gut durchkneten und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Erneut 30 Minuten gehen lassen. Zutaten für die Mandelkruste aufkochen und in 15 bis 20 Minuten dicklich einkochen. Etwas abgekühlt auf den Hefeteig streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 25 bis 30 Minuten backen.

Rechtzeitig abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Pudding mit 2 Esslöffel Milch verrühren. Restliche Milch mit Salz und Zucker aufkochen, Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen. Eierlikör und Vanillemark zugeben. Butter und Puderzucker schaumig rühren und den abgekühlten Pudding löffelweise zugeben. Halbierte Erdbeeren unter die Creme heben.

Ausgekühlten Kuchen waagerecht durchschneiden und mit der Buttercreme füllen. Für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Bienenstichtorte Eierlikör M

Hefeteig:

½ Würfel Hefe
80 ml Milch
200 g Mehl
50 g Butter / Margarine oder Margarine
30 g Zucker
1 Prise Salz

Mandelkruste:

100 g Butter / Margarine oder Margarine
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
50 ml Schlagsahne
100 g Mandelblättchen

Buttercreme:

350 ml Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Prise Salz
50 g Zucker

150 ml Eierlikör

1 Vanilleschote (Mark)
200 g Butter / Margarine
50 g Puderzucker
250 g Erdbeeren

Hefeteig bereiten und 30 Minuten gehen lassen. Nochmals gut durchkneten und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Erneut 30 Minuten gehen lassen. Zutaten für die Mandelkruste aufkochen und in 15 bis 20 Minuten dicklich einkochen. Etwas abgekühlt auf den Hefeteig streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 25 bis 30 Minuten backen. Rechtzeitig abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Pudding mit 2 Esslöffel Milch verrühren. Restliche Milch mit Salz und Zucker aufkochen, Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen. Eierlikör und Vanillemark zugeben. Butter / Margarine und Puderzucker schaumig rühren und den abgekühlten Pudding löffelweise zugeben. Halbierte Erdbeeren unter die Creme heben.

Ausgekühlten Kuchen waagrecht durchschneiden und mit der Buttercreme füllen. Für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Bienenstichtorte mit Ananasquark 1 Ei M

1 Kuchen

250 g Mehl
1/2 P. Trockenhefe
40 g Zucker

1 Ei

1 Teel. Citro back (Zitronenschale)
40 g Butter oder Margarine

1/8 lauwarme Milch

außerdem

1/2 Liter Milch

1 P. Puddingpulver Vanille
75 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Essl. Honig
100 g Kokosraspeln
1--2 Ei Paniermehl
4 Blatt Gelatine
1 Dose/n (236 ml) Ananasringe

200 g Magerquark

Hefe und Mehl mischen, Zucker, Ei, Citro back, Fett in Flöckchen zugeben und mit der Milch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Pudding mit 1/2 l Milch nach Anleitung bereiten. Erkalten lassen und ab und zu umrühren.
Springform von 26 cm fetten und mit Paniermehl austreuen.

Teig hineindrücken. 15 Minuten gehen lassen. Kokosguss darüber streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen. Noch 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen lassen. Auskühlen lassen.

Gelatine kalt einweichen, Ananas abtropfen lassen (Saft auffangen,) klein schneiden, Pudding, Quark und 75 g Zucker verrühren. 3 Ei Saft erhitzen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Unter den Quark rühren.

Ananas unterheben. Boden einmal teilen, Formrand umlegen. Creme daraufstreichen. Mit 2. Boden abdecken, etwas andrücken. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

Bienenstichtorte mit Birnen M

Teig:

200 g Weizenmehl (Type 1050)
10 g frische Hefe
50 g brauner Rohrzucker

6-8 Ei Milch

1 Prise Salz
50 g Butter
0,5 Zitrone (Schale)

Belag:

150 g frisches Kokosnussfleisch
50 g Butter
75 g brauner Rohrzucker

Füllung:

750 g kleine Birnen
0,5 l trockener Weißwein

250 g Sahne-Schichtkäse

250 g Sahnequark
2-3 Ei brauner Rohrzucker

1 Becher Schlagsahne

Hefeteig bereiten und 20 Minuten gehen lassen. Nochmals durchkneten und dann den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Teig darin ausrollen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Kokosnuss grob raspeln und mit Butter und Rohrzucker in einer erhitzen. Mischung abgekühlt auf dem Hefeteig verteilen. Kuchen im

vorgeheizten Backofen bei 200° C etwa 15 Minuten backen.

Birnen schälen, halbieren und entkernen. Mit Wein bedeckt etwa 5 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Schichtkäse, Sahnequark und Rohrzucker verrühren. Steif geschlagene Sahne unterheben und die Creme mit Zucker abschmecken.

Abgekühlten Hefeteig einmal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Springformrand legen. Etwas Creme auf dem Boden verteilen, abgetropfte Birnenhälften darauf legen und die restliche Creme darauf verstreichen. Mit oberem Boden abdecken und etwa eine Stunde kalt stellen.

Kokos - Bienenstichtorte mit Birnen M

Zutaten für den Teig:

200 g Weizenmehl
1 El Trockenhefe
50 g brauner Rohrzucker

8 El Milch

1 Prise Salz
50 g Butter

Für den Belag:

150 g Frisches Kokosnussfleisch
50 g Butter
75 g Brauner Rohrzucker

Für die Füllung:

750 g kleine, reife Birnen
1/2 l trockener Weißwein
1 Zitrone

250 g Sahne - Schichtkäse

250 g Sahnequark

3 Ei brauner Rohrzucker

250 g Schlagsahne

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit einem Teelöffel

Rohrzucker und 3 Ei lauwarmer Milch verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Restliche Zutaten unterkneten und den Teig zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.

Teig mit den Händen noch einmal kräftig durchkneten. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig rund ausrollen und in die vorbereitete Springform legen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Für den Belag Kokosnuss grob raspeln und mit Butter und Rohrzucker in einer Pfanne erhitzen. Die Mischung abkühlen lassen und auf den Hefeteig geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Umluft 170 Grad; Gas Stufe 3) **etwa 15 Minuten backen**. Herausnehmen und erkalten lassen. Für die Füllung die Birnen schälen, halbieren und entkernen.

Birnenhälften mit Wein bedeckt etwa fünf Minuten dünsten, bis sie weich sind. Birnen abtropfen und erkalten lassen.

Schichtkäse, Sahnequark und Rohrzucker verrühren.

Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Creme mit Rohrzucker abschmecken. Den Hefeteig einmal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen mit Alufolie umwickelten Springformrand oder einen Tortenring legen. Etwas Käsecreme auf den unteren Boden streichen. Abgetropfte Birnenhälften darauf legen und die restliche Creme darauf streichen. Oberen Boden darauf legen und etwa eine Stunde kalt stellen.

Nährwerte pro Stück:
ca. 295 kcal, 18 g F

Vollkorn

Bienenstich 1 Ei + 1 Eigelb M

für Diabetiker geeignet

Zutaten

Für den Teig

42 g Hefe

480 g Weizenvollkornmehl

1 Eigelb

1 Ei

1 Zitrone abgeriebene Schale
2 TL Flüssiger Süßstoff
100 g Weiche Butter
Weizenvollkornmehl zum ausrollen

Für den Belag

120 g Butter
95 g Fruchtzucker

200 ml Milch

200 g Gehobelte Mandeln

Zubereitung

Die Hefe in 200 ml lauwarmen auflösen, kurz 5min. stehen lassen. Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig kneten. Den Hefeteig gehen lassen. Derzeit die Butter für den Belag zerlassen und darin den Fruchtzucker auflösen und die Milch dazugeben. Alles unter rühren für 2-3 min. köcheln lassen bis die Masse dickflüssig wird. Unter dieser Masse werden dann die Mandel untergerührt...Masse auskühlen lassen.

Den Hefeteig auf ein Blech mit Backpapier ausrollen. Die Mandelmasse wird auf den ausgerollten Hefeteig gleichmäßig glatt gestrichen. Den Bienenstich mit einem abgedeckten Tuch eine knappe halbe Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Der Kuchen wird dann bei 180 C vorgeheizt **30-35 min. ausgebacken.**

Dieses Rezept ergibt ca. 24 stücke.

Guten Appetit..

Nährwert Tabelle

Eiweiß 6 g Fett 14 g Kohlenhydrate 18 g BE 1,5 Kcal/kJ 214/896

Bienenstich 4 Ei M

Man nehme
50 g Weizenmehl
50 g Vollkornmehl

4 Eier

1 Päckchen Backpulver
150 g Zucker
50 g flüssige Butter

40 g gehobelte Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker
1 Paket Paradiescreme Vanille

1/2 Liter Sahne

Sahnesteif

das Ganze wird 4 Minuten mit dem Handrührgerät verrührt. Danach kommt der Teig entweder in ein kleineres Blech oder in eine Springform. Darauf werden 50 g flüssige Butter geträufelt und 40 g gehobelte Mandeln sowie 1 Vanillezucker gestreut.

Backen ca. 25 Minuten bei 160 Grad Heißluft

Nach dem Backen und Abkühlen wird der Kuchen in der Mitte durchgeschnitten. Zwischen die beiden Teile kommt der Pudding.

Dafür nimmst Du ein Paket Paradiescreme Vanille und schlägst das Pulver aber mit 1/4 Liter Sahne statt mit Milch. Dazu kommt noch 1/4 Liter mit Sahnesteif steifgeschlagene Sahne.

Bienenstich M

500 g Weizenvollkornmehl

1/4 l lauwarme Milch

30 g Hefe

75 g Honig

das Abgeriebene einer ungespritzten Zitronenschale

1 Prise Salz

Für den Belag:

100 g Butter

120 g Honig

200 g Mandelblättchen oder Mandelstifte

2 Ei Milch

1 Messerspitze Vanille

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken und darin die in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe mit etwas Mehl zu einem dicken Brei verrühren. Schüssel mit einem Tuch bedecken; Vorteig 15 Minuten gehen lassen.

Dann den Honig, das Abgeriebene der Zitronenschale und 1 Prise Salz mit dem gegangenen Vorteig verrühren, die weiche , in dünne Scheiben ge-

schnittene Butter darüber geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Nochmals 1/2 Stunde gehen lassen.

Inzwischen für den Belag in einem Topf die Butter zerlassen, Honig, Mandelblättchen (oder Mandelstifte), Vanille und Milch zufügen. Das Ganze unter Rühren ein paar Mal aufkochen, dann abkühlen lassen.

Wenn der Teig etwa den doppelten Umfang erreicht hat, nochmals gut durch kneten, dann auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Die Honig Mandelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Kuchen nochmals 10 Minuten gehen lassen und ihn dann

[im Backofen bei 170° C etwa 25 Minuten backen.](#)

Aus dem Buch: Die gesunde Honigküche

Bienenstich / Füllung 3 Ei

300 g Buchweizen gem.

100 g NT- Reis gem.

100 g Amaranth gem.

ODER

500 g Mehl dann fallen die Mandeln weg

200 g Mandeln gem.

3 Eier

50 g Zucker

50 g Butter/Deli habe 150 g

20 g Trocken Hefe 1 T Trockenhefe

0,25 l Milch alles zusammen verrührt + verkneten

auf ein 60 cm mit Backpapier ausgelegtes Backblech gestrichen

gehen lassen.

Belag

100 g Butter/ungehärtete Margarine

150 g Vollrohrzucker

1 T Bourbon Vanillezucker

200 g feine Mandelstifte/Scheiben

Die Butter schmelzen lassen + die restlichen Zutaten unterrühren, bis der Zucker karamellisiert ist. 1-2 El Milch unterrühren + abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse auf den gegangenen Teig streichen + bei 200°C ca 30 min backen.

ODER

200 g Mandeln + 6 Bittermandeln
150 g Butter/ ungehärtete Margarine
3-4 El Milch /Wasser
abgeriebene Schale 1 Zitrone
1 El Zimt
1 TI Rum 54 %

beide Mandelsorten 2 min, in kochendes Wasser, pellen, stifteln oder grob hacken. Butter + Mandeln + Honig kurz aufkochen, mit Milch verrühren + abkühlen. Dann Zitronenschale, Zimt + Rum untermischen. Die abgekühlte Masse auf den gegangenen Teig streichen + bei 200°C ca 30 min backen.

Vanillepudding aus 1 P. Puddingpulver
1/8 l Sahne. ODER
1 Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben
Eigelb kann im Pudding mit gekocht werden

Die steif geschlagene Sahne unter den Pudding haben.

Füllung

1 l Milch
0,25 l abgenommen, den Rest zum kochen gebracht
darin 80 g Mondamin/Maisstärke
1 Prise Salz
4 El Vollrohrzucker
0,25 TI Vanillepulver , dann eingerührt aufkochen lassen , rühren, setzt schnell. +
1 Eigelb noch eingerührt, nachdem der Topf vom Feuer war,
bisschen abkühlen lassen
steifgeschlagenes Eiweiß drunter gehoben + dann

Den kalten Kuchen in Vierecke schneiden, waagrecht halbieren und füllen.

13.11.2003

Bienenstich Blitzkuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Sahne

1 Becher Zucker

4 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker

2 Becher Mehl, evt. Weizen-Vollkornmehl

1 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

Für den Belag:

125 g Butter, zerlassen

1 Becher Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200 g Mandeln, Blättchen

4 EL Milch

Zubereitung

Ofen auf 170°C Heißluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sahne in eine Schüssel geben, den Becher als Maß weiter verwenden. Zucker, Salz, Eier und Vanillezucker unterrühren. Backpulver mit Mehl mischen und unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und 10-15 Minuten goldgelb backen.

Die Zutaten für den Belag gut verrühren und auf den Kuchen streichen.

10-16 Minuten weiter backen, bis die Masse eingezogen und goldgelb ist.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

12.07.05 berlin82

Bienenstich mit Honig M

Zutaten für 1 Backblech

Für den Teig

600 g Weizen Vollkornmehl

50 g Sojamehl

1/2 Teel. Zimtpulver

1 Würfel Hefe (42 g)

3/8 l lauwarme Milch

50 g flüssiger Honig

50 g weiche Butter

Für die Mandelkruste

200 g Mandelblättchen

200 g Honig

100 g Butter

Für die Creme

75 g Honig

1/2 l Milch

40 g Maisstärkepulver oder Arrowroot (Pfeilwurzelmehl)

1/2 Teel. gemahlene Vanille

250 g weiche Butter

Vollwertrezept

Vorbereitungszeit 30 Minuten

Zeit zum Gehen lassen 1 Stunde

Backzeit 25 Minuten

Zeit zum Fertigstellen 30 Minuten

Das gesamte Mehl mit dem Zimt mischen, in der Mitte die Hefe mit der Milch, dem Honig und etwas Mehl verrühren; 15 Minuten gehen lassen. Den Teig mit der Butter verkneten und 30 Minuten gehen lassen. Auf einem gefetteten Backblech ausrollen, 15 Minuten gehen lassen. Die Mandeln mit dem Honig und der Butter erhitzen, auf den Teig streichen.

Den Backofen auf 220 ° vorheizen. Den Bienenstich 25 Minuten backen. Den Honig erhitzen. Die Milch mit dem Stärkepulver und der Vanille verquirlen, zum Honig gießen, aufkochen, dann abkühlen lassen; eslöffelweise unter die Butter mischen. Den Bienenstich wie nebenstehend beschrieben fertig stellen.

Bienenstich, gedeckt 1 Ei M

250 g Mehl Eurer Wahl oder

150 g Buchweizen +

50 g Amaranth +

50 g NT- Reis alles fein gem.

0,25 TL Meersalz
50 g Zucker / Honig
0,5 Zitrone, nur abgeriebene Schale
50 g Butter / Margarine ich nehme Öl
0,5 P Trockenhefe ca 1 geh. TL

200 ml Milch

1 Ei

erst die trockenen Zutaten verrühren , dann Milch unterrühren + dann Butter/Öl.

alles in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Springform geben.
in den Backofen, bei 30 -40 C, Licht an + ein wenig mehr, gehen lassen,
30 - 60 min.

in der Zwischenzeit

50 g Margarine/ Butter +
50 g dicker Honig nehme ca 3 Ei gehäuft
100 g Mandelblättchenkurz aufkochen, +
2- 3 Ei Milch verrühren , abkühlen + mit
0,5 Zitrone, nur abgeriebene Schale +
1 Ei Zimt +
1 TL Rum 54 % oder umgekehrt vermischen.

auf den gegangenen Teig , die süße Masse draufstreichen, nochmals 15
min gehen lassen. +

bei ca 170 C Umluft ca 35 min oder
bei 200 C im vorgeheizten Ofen , auf der untersten Rille , ca 25 min ba-
cken,
Vorsicht wird schnell zu dunkel.
Heraus nehmen, aus der Form , auskühlen lassen

Samstag, 15. November 2003

Vollkorn Bienenstichtorte 2 Ei + 1 Eiweiß M

100 g Vollkornweizenmehl
150 g Grahammehl

75 ml Milch

75 ml warmes Wasser

1 Ei

1 Eigelb

40 g Butter
1 Päckchen Hefe
60 g Fruchtzucker
Mark einer Vanilleschote
1 Msp. Salz

Belag

10 g Butter
20 g Fruchtzucker
1 El Honig
150 g Mandelblättchen

Füllung

100 g weiche Butter
10 g Fett

500 ml Milch

40 g Fruchtzucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

2 Eiweiß

1 Msp. Salz

Die Teigzutaten zu einem Teig verkneten und zum Gehen lassen warm stellen. Für den Belag Fruchtzucker, Honig und Mandelblättchen in einer Pfanne in der geschmolzenen Butter karamellisieren lassen. Teig ausrollen und in eine eingefettete Springform legen. Im auf 175° vorgeheizten Backofen 35 Minuten lang backen. Nach dem Herausnehmen die Mandel Butter Masse darauf verteilen und noch einmal 10 Minuten backen. Für die Füllung einen Pudding aus Milch, Fruchtzucker, Salz und Puddingpulver kochen. Das Fett einrühren. Butter cremig rühren und nach und nach unter die Puddingmasse geben. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Kuchen einmal quer durchtrennen. Die Buttercreme auf den unteren Boden geben, anderen Boden darauf setzen.

(auch für Diabetiker, 2 BE / Stück bei 16 Stücken)

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hinweis Ei

Das Ei in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,

Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Dienstag, 21. März 2006

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben,
wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzah-
lenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis ,
erst Inhaltsverzeichnis, dann Index,
mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Mit freundlichen Grüßen

Hans