

Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 05.04.2024

Bienenstich

Für 10 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig:

80 g Milch
200 g Weizenmehl (Type 405)
20 g Zucker
25 g zimmerwarme Butter
1 Eigelb (Größe M)
20 g frische Hefe
5 g Salz
etwas fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

Für den Bienenstich-Belag:

40 g flüssiger Honig
35 g Zucker
30 g Butter
25 g Sahne
etwas Salz
90 g Mandelblättchen

Für die Vanille-Sahne-Creme (Diplomatencreme):

3 Blatt Gelatine
375 g Milch
120 g Zucker
2 Eigelb (Größe M)
40 g Speisestärke
ausgekratztes Mark einer halben Vanilleschote
etwas Salz
35 g Butter
150 g Schlagsahne

Für die Tränke:

30 g Wasser
30 g Zucker
40 g Orangenlikör (z. B. Cointreau) oder Orangensaft

Außerdem:

1 Springform/Tortenring 22 cm Durchmesser
(digitales) Küchenthermometer

Zubereitung:

1. **Für den Hefeteig** Milch, Mehl, Zucker, Butter, Eigelb, Hefe, Salz und Zitronenschale in die Schüssel der Küchenmaschine geben und 3 Minuten auf erster Stufe mischen.
2. Dann weitere 4 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

Romans Tipp: Ob der Hefeteig ausgeknetet ist, erkennen Sie am sogenannten Fenstertest ([siehe Video](#)).

3. Teig 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
4. Inzwischen Boden und Rand einer Springform (Ø 22 cm) fetten.
5. Den Teig rundwirken und rund (Ø 22 cm) ausrollen. Mit einer Gabel mehrfach einstupfen (gegen Luftblasen) und in die gefettete Backform legen.



6. **Für den Bienenstich-Belag** Honig, Zucker, Butter, Sahne und 1 Prise Salz in einen kleinen Topf geben und aufkochen, die Masse soll eine Temperatur von etwa 118 °C haben. Masse bei milder Hitze 2-3 Minuten kochen.
7. Topf von der Kochstelle nehmen und die Mandelblättchen unterrühren. Topf zum Abkühlen am besten auf ein Gitter stellen.
8. Sobald die Masse etwa 40 °C hat, diese gleichmäßig auf dem noch nicht gegangenen Hefeteig verteilen.
9. Bienenstich für 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.
10. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
11. Bienenstich im heißen Ofen in der Form auf dem Rost in der Ofenmitte 30 Minuten backen.
- Romans Tipp:** Der Belag sollte gleichmäßig goldbraun gebacken sein.
12. Bienenstich in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
13. Inzwischen **für die Vanille-Sahne-Creme (Diplomatencreme)** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen
14. Milch, Zucker, Eigelb, Stärke, Vanillemark und 1 Prise Salz in einen kleinen Topf geben und unter ständigem Rühren mit einem Silikonschaber einmal aufkochen.
15. Topf von der Kochstelle nehmen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Creme auflösen.
16. Butter unterrühren und die Vanillecreme abkühlen lassen (auf ca. 20-25 °C).
17. **Für die Tränke** Wasser und Zucker aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Orangenlikör oder Saft einrühren, noch einmal bei milder Hitze erwärmen. Tränke abkühlen lassen.
18. Inzwischen den ausgekühlten Bienenstich aus der Form lösen und am besten mit einem langen Sägemesser waagrecht durchschneiden.
- Romans Tipp:** Der Boden sollte ca. 2/3 der Höhe haben und der Deckel 1/3.
19. Den Boden mit einem sauberen Tortenring umstellen.
20. Den Deckel auf einem Schneidebrett in 10 Stücke einteilen.
21. Die Sahne in einen Rührbecher geben und steifschlagen.
22. Die Vanillecreme glattrühren und die Sahne mit einem Schneebesen unterheben.
23. Den Kuchenboden mit der gesamten Tränke beträufeln.
24. Die Vanille-Sahne-Creme (Diplomatencreme) auf dem Kuchenboden verteilen und die einzelnen Deckelstücke obendrauf setzen und leicht andrücken.
25. Bienenstich für mindestens 1 Stunde kaltstellen.
26. Tortenring ablösen und die Stücke mit einem warmen/feuchten Messer entlang der vorgeschrittenen Deckelstücke schneiden.