

Bienenstich

(von Regine) („umgerüstet“ auf den TM31)

250 g Milch, 1 TL Zucker, 1 Würfel Hefe bei 37° C/ 3 Minuten/Stufe 1-2 verrühren

500 g Mehl, 60 g Zucker dazugeben und für 1 Minute/Teigknetstufe

dann 80 g Margarine dazugeben und für weitere 5 Minuten/Teigknetstufe verrühren

Teig herausholen und für 30 Minuten in einer Schüssel abgedeckt ruhen lassen

anschließen in einer gefetteten Ofenpfanne ausrollen

100 g Honig, 175 g Zucker, 175 g Butter und 100 g gehackte Mandeln im Thermomix/50°C/Stufe 2/ 4 Minuten verrühren

auf dem Teig verteilen und im Backofen Ober/Unterhitze 180° C zweite Schiene 35 - 40 Minuten goldgelb backen.

Die gebackene Teigplatte - wenn sie denn fast ausgekühlt ist - in 10 cm breite Streifen schneiden und alle Streifen in der Höhe halbieren - die unteren Streifen wieder nebeneinander legen.

Jetzt eine Vanillecreme aus 1 Pk Vanillepuddingpulver, 2 EL Zucker, 500 ml Milch laut Anweisung des Herstellers zubereiten

$\frac{1}{2}$ Pk (6 Blatt) Gelatine in etwas Wasser quellen lassen und unter den heißen Pudding rühren und erkalten lassen, 125 ml Sahne steifschlagen und unter die Creme heben -

Die Masse auf die Unterteile des Teiges verteilen - Oberteile drauf und mehrmals quer schneiden und dabei merken, wie Dir das Wasser im Munde zusammenläuft.

Einfach super