

# Bienenstich

## Zutaten:

500 g Weizenmehl (700 glatt)  
1/2 Würfel Germ (Hefe)  
80 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
250 ml Milch  
100 g weiche Butter.



## Zubereitung:

Alle angegebenen Zutaten zu einem weichen Teig verkneten und danach 20 min. rasten lassen.

## In der Zwischenzeit den Belag zubereiten...

100 g Butter  
100 g Zucker  
2 EL Honig  
2 EL Schlagsahne  
150 g Mandelblättchen

## Zubereitung:

Alle Zutaten des Belages in einem Kochtopf unter Rühren erwärmen.

## Weiters...

Ein Backblech mit Butter einfetten. Den Germteig auf das Backblech drücken und danach den Belag drauf verteilen.

Bei Heißluft, 200° C, ca. 15 min. backen.

## Für die Fülle...

1 Pkg. Vanillepudding lt. Anleitung herstellen.  
2 Blätter Gelatine.

(Ich habe die Milch mit der Gelatine zum Kochen gebracht und dann Puddingpulver und Zucker eingerührt.)

Kuchen halbieren, die eine Hälfte gleich in Stücke teilen. Die "untere Hälfte" mit Hilfe eines Tortenrahmens mit der Fülle bestreichen und die oberen "Teile" drauf legen.

Kuchen mit einer Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen (nicht im Kühlschrank).