

Honigsüßer Bienenstich mit Mandelknusper - wie vom Konditor

Hefeteig gefüllt mit Pudding und Sahne, gekrönt von einer Mandelkruste: Das einfache Rezept von SWR4 Konditor Joachim Habiger qualifiziert den Bienenstich für festliches Schmausen.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Einkaufsliste:

Für den Hefeteig:

400 g Mehl (Type 405)
90 g Zucker
1 Prise Salz
25 g frische Hefe
1/8 l lauwarme Milch
120 g Butter
2 Eier

Außerdem:

Springform (26 cm Durchmesser)
Puderzucker
Evtl. Backpapier für die Form

Für die Mandeldecke:

150 g Butter
200 g Zucker
1 EL Honig
3 EL Sahne
150 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung:

140 g Zucker
1/2 l Milch
1 Päckchen Vanillepudding
5 Blatt Gelatine
1/2 l Sahne

Backtemperatur: zirka 25 bis 30 Minuten bei 180 Grad (Unter-/Oberhitze)

Portionen: Zwölf Tortenstücke

Zubereitung des Hefeteigs:

Für den Hefeteig Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe zerkrümeln und mit lauwarmer Milch glattrühren. Butter und Eier dazugeben, mit dem Knethaken gut vermengen. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Danach Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu zirka 26 Zentimeter Durchmesser rund ausrollen. In die Springform geben und zugedeckt weitere 15 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Der Hefeteig kann auch rechteckig ausgerollt und gebacken werden. Das ergibt dann Bienenstich-Schnitten.

Zubereitung der Mandeldecke mit Honig:

Butter, Zucker, Honig und Sahne aufkochen und die Mandeln unterrühren. Diese Topping-Masse auf dem Hefeteig verteilen und zirka 25 bis 30 Minuten bei 180 Grad backen (Unter-/Oberhitze).

Tipp: Verteilen Sie die Mandelmasse, solange sie noch warm ist! Sobald sie erkaltet, wird die Butter wieder hart und sie lässt sich nicht mehr richtig streichen.

Direkt nach dem Backen sollte der Rand der Springform gelöst werden. Dann lässt SWR4 Konditor Joachim Habiger den Hefeteig-Boden komplett erkalten.

Zubereitung der Füllung aus Pudding und Sahnecreme:

Aus Zucker, Milch und Vanillepudding-Pulver einen Pudding herstellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in die Creme einrühren, danach kaltstellen. Sahne aufschlagen und unter die Vanillepudding-Masse heben.

Fertigstellung der Torte:

Den gebackenen und vollständig erkalteten Boden in der Mitte durchschneiden.

Tipp: Um einen Tortenboden in zwei oder sogar mehr gleichmäßige Stücke zu schneiden, gibt es zwei Wege: Entweder man schneidet mit einem Messer, das einen Wellenschliff und eine große Klinge hat, den Tortenboden rundum etwa einen Zentimeter an. Wenn man einmal rundherum ist, geht man immer etwas tiefer, bis der Tortenboden komplett durchgeschnitten ist. Oder aber man ritzt den Boden an der Seite auf der gewünschten Höhe an, legt einen Bindfaden ringsum in die Ritze und zieht den Faden dann wie eine Schlinge zu: So zerschneidet der Faden den Boden.

Auf den unteren Hefeteig-Teil wird die Mischung aus Sahnecreme und Vanillepudding gleichmäßig gestrichen. Dann den Boden mit der Mandeldecke obenauf legen.

Tipp: Den Mandel-Deckel sollte man zuvor in zwölf gleichgroße Stücke vorschneiden, bevor er auf die Creme gelegt wird. So lässt sich die Torte später problemlos in Stücke einteilen, ohne dass die Creme seitlich herausläuft und die Torte beim Schneiden zerdrückt wird.

Zum Schluss die Torte nochmals für zwei Stunden kühlstellen.

Aufbewahrung:

Ein Bienenstich gehört zum Lagern in den Kühlschrank. So läuft die Sahne nicht weg und der Boden bleibt luftig und locker. Gekühlt und abgedeckt hält die Torte etwa drei bis vier Tage.

Warum heißt der Bienenstich eigentlich Bienenstich?

Dazu gibt es eine hübsche Legende: Im Jahr 1474 planten die Einwohner von Linz am Rhein (Rheinland-Pfalz), offenbar einen Angriff auf ihre Nachbarstadt Andernach. Der Kaiser hatte den Linzern den Rheinzoll entzogen und Andernach zugesprochen. Am Morgen des geplanten Angriffs gingen zwei Andernacher Bäckerlehrlinge die Stadtmauer entlang und naschten Honig aus Bienennestern. Als sie die Angreifer sahen, warfen sie die Nester nach ihnen. Die Linzer wurden von den Bienen gestochen und mussten flüchten. Zur Feier dieses schnellen Siegs wurde ein Kuchen gebacken – der Bienenstich.