Bienenstich

ZUTATEN:

Germteig: 50 dag glattes Mehl
3 dag Germ
ca. 1/4 l lauwarme Milch
2 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
5 dag weiche Butter
1/2 Pkg. echter Vanillezucker
1 Eßl. Rum

Belag: 6 dag Butter
2 Eßl. Rohzucker
6 Eßl. österr. Honig
15 dag Mandelblättchen

Fülle/Puddingcreme: 1 Pkg. Vanillepudding
1/2 l Milch
1/2 Pkg. echter Vanillezucker
10 dag Butter

ZUBEREITUNG:

Aus den genannten Zutaten einen nicht zu festen Germteig bereiten, mit einem feuchten Tuch zudecken und 1/4 Stunde rasten lassen. Den Teig ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einer Gabel mehrmals anstechen.

Für den Belag die Butter mit dem Braunzucker bei mittlerer Hitze verrühren, bis der Zucker karamelisiert. Anschließend die Mandelblättchen und den Honig dazugeben, alles verrühren und über den Teig verteilen. Die gesamte Masse kurz gehen lassen und anschließend bei ca. 180° C goldbraun backen. Nach dem Auskühlen eine Hälfte mit der Puddingcreme bestreichen und mit der anderen Hälfte abdecken. Abschließend in kleine Rechtecke schneiden.

Schmeckt vorzüglich!

Honig - ein Produkt der Natur.

Herausgeber: Österreichischer Imkerbund, Georg Coch-Platz 3/1/3a, 1010 Wien; Text und Bild: IM. Anton Reitinger, Referent für Honig- und Bienenprodukte; Herstellung: [illegible] 02/94