

Klassischer Bienenstich nach Oma Hilde mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

(Menge der Zutaten ist ausreichend für ein Backblech und für ca. 6 Personen)

Hefeteig:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
1 Prise Salz
2 EL Zucker
250 ml lauwarme Milch
80 g Butter (flüssig)

VERPOORTEN-Creme:

2 Pkg Vanillepuddingpulver
700 ml Milch
3 EL Zucker
1 Pkg Vanillinzucker
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g Butter
50 g Puderzucker (gesiebt)

Mandel-Röstmasse:

200 g Zucker
80 g Honig
80 g Butter
200 g Sahne
250 g Mandelblättchen

Zubereitung

Zuerst solltet ihr den Pudding für die VERPOORTEN-Creme herstellen. Da der Pudding, um zur Buttercreme zu werden, die gleiche Temperatur haben sollte wie die Butter, kann man ihn sehr gut schon am Tag vorher kochen. Also zwei Päckchen Vanillepuddingpulver mit Zucker, Vanillinzucker und einem Teil der Milch verrühren, die restliche Milch zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Anschließend sofort den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben, gründlich verrühren, in eine Schüssel füllen. Dann mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut auf dem Pudding bildet und erkalten lassen. Wenn der Pudding erkalte und bereit ist, um weiter verarbeitet zu werden, kann der Hefeteig hergestellt werden. Dazu das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und dort die Hefe hineinbröckeln, den Zucker drüberstreuen und die Milch hinzuschütten. Zugedeckt stehen lassen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Dann das Salz und die flüssige (allerdings nicht zu heiße Butter!) hinzugeben und gut verrühren. Anschließend den Teig 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Ein Backblech fetten. Ich habe einen Backrahmen ebenfalls gefettet und um das Blech gestellt, damit der Kuchen nach dem Backen einen gleichmäßigen Rand bekommt.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, noch mal gut durchkneten, auf Backblechgröße ausrollen und dann auf das Backblech legen. Mit dem Backrahmen umstellen und noch mal rund 20 bis 30 Minuten abgedeckt stehen lassen. Den Ofen auf ca.



[Link zum Rezept: Klassischer Bienenstich nach Oma Hilde mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (1/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Klassischer Bienenstich nach Oma Hilde mit Verpoorten Original Eierlikör

210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Mandel-Röstmasse herstellen. Für die Röstmasse Zucker, Honig, Butter und Sahne in einem Topf erhitzen und dabei gut verrühren. Dann die Mandeln untermischen und alles gleichmäßig auf dem Hefeteig verstreichen. Im Ofen rund 15 bis 20 Minuten backen. Da jeder Ofen ein wenig anders backt, solltet ihr den Kuchen im Auge behalten. Die Röstmasse sollte nicht zu dunkel werden. Wenn ihr merkt, dass die Mandeln braun und nicht mehr goldgelb sind, die Temperatur etwas runterschalten. Nach dem Backen den Kuchen aus dem Ofen holen, den Backrahmen entfernen und erkalten lassen.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, kann die VERPOORTEN-Creme gemacht werden. Die Zutaten, Butter und Pudding, sollten beide die gleiche Temperatur (Raumtemperatur) haben, damit sie bei der Verarbeitung nicht gerinnen! Die Butter gebe ich in eine Küchenmaschine und schlage sie zusammen mit dem Puderzucker richtig schaumig-weiß auf. Danach stelle ich die Küchenmaschine auf einen langsamen Rührgang ein. Den Pudding schlage ich noch mal gründlich durch, so dass ich ihn dann langsam und löffelweise unter die Butter rühren kann. Am Ende habt ihr dann eine weiche, fluffige Creme.

Den Kuchen teilt man dann am besten erst in zwei oder drei Streifen und schneidet diese dann längs einmal durch. Die Deckel abnehmen, den Backrahmen wieder um die unteren Hälften stellen, dann mit der VERPOORTEN-Creme bestreichen und die Deckel auflegen und gut andrücken. Nun muss der Bienenstich mit VERPOORTEN-Creme nur noch für einige Stunden kühl stehen, bis die Creme fest geworden ist und kann dann z.B. zu einer guten Tasse Kaffee oder Tee serviert werden!

Leser-Tipp

Ein richtiger Bienenstich mit Hefeteig erfordert Geduld und auch ein wenig Zeit. Aber das Resultat lohnt sich! Das hier ist ein herrlich saftiger Hefeteig, wie ihn meine Oma gebacken hat, eine unglaublich leckere Verpoorten-Creme und bei der Mandel-Röstmasse solltet ihr aufpassen, dass ihr sie nicht schon vor dem Backen aufesst :-)

[Link zum Rezept: Klassischer Bienenstich nach Oma Hilde mit Verpoorten Original Eierlikör](#)