

# Verpoorten Bienenstich

## Zutaten

für ein Backblech (42 x 29 x 4 cm)

Für den Hefeteig:

250 ml Milch

1 Würfel Hefe

70 g Zucker

500 g Mehl

1 Ei

70 g weiche Butter

1 Prise Salz

Für den Mandel-Belag:

150 g Butter

100 g Zucker

2 EL Honig

200 g Mandelblättchen

Für die VERPOORTEN-Creme:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Pck. Vanille-Puddingpulver

800 ml Milch

3 EL Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

300 g Butter

50 g Puderzucker (gesiebt)

## Zubereitung

Für die VERPOORTEN Buttercreme Vanillepuddingpulver mit Zucker, Vanillezucker und einem Teil der Milch glattrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver unter Rühren hinzugeben und nochmals aufkochen. Direkt danach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untermengen (nicht nochmal kochen!) Den Pudding in eine Schüssel füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken, um die Bildung einer Haut zu verhindern, und vollständig auskühlen lassen.

Für den Hefeteig die Milch mit einem TL Zucker leicht erwärmen, bis sie lauwarm ist. Die Hefe hineinbröckeln und hierin auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. In diese Mulde die Hefe-Milch-Mischung geben, den restlichen Zucker hinzufügen und alles mit etwas Mehl aus der Mulde verrühren. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend das Ei, die weiche Butter und das Salz hinzugeben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine 10-15 Minuten kneten, bis der Teig eine glatte Konsistenz hat und sich von der Schüssel löst. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für etwa 30 Minuten gehen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Hefeteig nochmals kurz durchkneten, auf dem Backblech auf dessen Größe (ca. 29x42 cm) ausrollen. Erneut für 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.



[Link zum Rezept: Verpoorten Bienenstich](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (4/2025)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Verpoorten Bienenstich

Währenddessen Butter, Zucker und Honig in einem kleinen Topf aufkochen und eine Minute köcheln lassen. Vom Herd ziehen. Mandelblättchen unterrühren und etwas abkühlen lassen.

Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mandelmasse auf dem Hefeteig verteilen. Bienenstich 20-25 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen holen und vollständig auskühlen lassen.

Zum Fertigstellen der VERPOORTEN-Creme anschließend die Butter mit Hilfe einer Küchenmaschine zusammen mit dem Puderzucker gut 10 Minuten luftig und hell aufschlagen. Den Eierlikörpudding noch einmal gründlich durchrühren und langsam löffelweise unter Rühren unter die Butter rühren. Zur Seite stellen.

Den gebackenen, ausgekühlten Bienenstich waagrecht halbieren. Die untere Hälfte wieder auf das Backblech legen. Die obere Seite bereits in die gewünschte Anzahl an Kuchenstückchen teilen – ansonsten würde man die Creme beim Schneiden aus dem Kuchen drücken. Die VERPOORTEN-Creme nun gleichmäßig auf der unteren Seite des Hefeteiges verstreichen und die Oberseiten aufsetzen. Bis zum Servieren kaltstellen.

[Link zum Rezept: Verpoorten Bienenstich](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (4/2025)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)