

Bienenstich

Germteig:

50 dag	glattes Mehl
3 dag	Germ
1/4 l	lauwarme Milch
3 EL	Honig
1 Prise	Salz
2	Eier
5 dag	weiche Butter
1/2 Pkg.	Vanillezucker
1 EL	Rum

Belag:

6 dag	Butter
2 EL	Rohzucker
6 EL	Honig
15 dag	Mandelplättchen

Fülle:

1 Pkg.	Vanillepudding
1/2 l	Milch
1/2 Pkg.	Vanillezucker
10 dag	Butter

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen nicht zu festen Germteig bereiten, mit einem feuchten Tuch abdecken und ¼ Stunde rasten lassen. Den Teig ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der Gabel mehrmals anstechen. Für den Belag die Butter mit dem Zucker bei mittlerer Hitze verrühren, bis der Zucker karamelisiert. Die Mandelplättchen 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. In kleine Rechtecke schneiden.