

Rezepte aus dem Hessenpark



Bienenstich

Nach einem alten Familienrezept der historischen Hausfrau wird das süße Hefengebäck hier ohne Pudding-, Butter- oder Sahnefüllung gereicht. Es lässt sich gut einfrieren und ist bei plötzlich angekündigtem Besuch schnell aufgetaut und aufgebacken.

Teig:

375 Gramm Mehl,
125 Gramm Butter,
100 Gramm Zucker,
30-35 Gramm Hefe,
150 Milliliter lauwarmer Milch
1 Prise Salz

Einen Hefeteig aus

und
herstellen und über Nacht im
Kühlschrank gehen lassen. Dann den Teig auf einem
gefetteten Backblech dünn auswallen.

Belag:

250 Gramm Butter
250 Gramm Rohrzucker
250 Gramm Mandeln (teils gehackt,
teils gemahlen),
2 Esslöffel Vanillezucker
1 Esslöffel Honig
etwas Kondensmilch

und
in einem Topf unter Rühren vorsichtig aufkochen.
und
dazugeben. Wenn die Masse abgekühlt zu steif ist, mit
streichfähig verdünnen.

Die Mandel-Honigmasse auf dem Teig verteilen und den Kuchen bei 200 Grad etwa 15 bis 20 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen goldgelb backen.