

Summ, summ, summ: Schritt für Schritt zum perfekten Bienenstich

VORBEREITEN

120
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Blech

Für den Hefeteig

500 g Mehl
1 Päckchen frische Hefe
100 g Zucker
1 Prise(n) Salz
1 Ei
100 g weiche Butter
250 ml Milch (lauwarm)

Für den Belag

150 g Butter
100 g Zucker
3 Esslöffel Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
2 Esslöffel Honig
150 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
100 g Zucker
500 ml Milch
800 ml Sahne
4 Päckchen Sahnesteif
5 Blätter Gelatine

Zugegeben, bisher dachte ich immer Bienenstich sei einer der langweiligsten Kuchen der Backwelt. Teig, Sahne, wieder Teig und ein paar Mandeln – irgendwie einfallslos. Aber wie kann es sein, dass der Blechkuchen so beliebt ist, dass er sogar zu den urdeutschen Klassikern zählt? Also Schürze um und ran ans Werk. Und siehe da: In so einem richtig guten Bienenstich steckt viel mehr Raffinesse als gedacht. Ein super fluffiger Hefeteig - gefüllt mit einer süßen, luftigen Pudding-Sahnecreme. Und als wäre das nicht schon genug, wird das Ganze mit einer goldgelben, knusprigen Mandeldecke getoppt. Hört sich gar nicht mehr nach schnödem Omakuchen an, oder? Damit auch dein Bienenstich sein verstaubtes Image ablegt, gibt es hier ein paar Tipps und Tricks.

Wie der Bienenstich zu seinem Namen kam

Bienenstich – was für ein seltsamer Name für einen Kuchen. Als mich mein englischer Kollege nach dem Namen des Blechkuchens fragte, den er da grade so genüsslich verputzte, konnte er sich ein Lachen nicht verkneifen: „Wie ist denn bloß dieser Name entstanden?“ Gute Frage.

Wie kam der Kuchen denn nun zu seinem stacheligen Namen? Der Sage nach entstand der Name 1474, als die Einwohner von Linz im Morgengrauen einen Angriff auf ihr Nachbardorf Andernach planten.

Zum Glück saßen an der Andernacher Stadtgrenze zu diesem Zeitpunkt zwei Bäckerlehrlinge in einem Baum und naschten verbotenerweise aus den Bienenkörben des Nachtwächters. Als sie von diesem Aussichtspunkt die Angreifer frühzeitig erblickten, schmissen sie die Bienenkörbe samt Bienenvolk nach ihnen. Von den vielen Bienen zerstoßen, traten die Linzer Angreifer umgehend den Rückzug an.

Die beiden Bäckerjungen wurden natürlich nicht fürs Naschen geschimpft, sondern als Helden gefeiert. Zur Feier des Tages wünschten sie sich einen Kuchen - und

Summ, summ, summ: Schritt für Schritt zum perfekten Bienenstich

der heißt nach diesem Ereignis „Bienenstich“.

Bienenstich backen: Das Grundrezept

So backst du Schritt für Schritt einen fluffig-cremigen Bienenstich:

- 1 -

Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Hefe hineinbröckeln, eine Prise Zucker darübergerben und Milch in die Mulde gießen. 10 Minuten reagieren lassen. Restlichen Zucker, Salz, Ei und Butter in Stücken hinzugeben und zu einem Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.

- 2 -

Teig nochmal durchkneten, rechteckig auf Blechgröße ausrollen und auf ein Backblech legen. Abdecken und erneut ca. 30 Minuten gehen lassen.



- 3 -

Ofen auf 200 °C Ober- Unterhitze vorheizen. Für den Belag Butter, Zucker, Vanillezucker, Honig und Sahne unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd nehmen und Mandeln untermischen.



- 4 -

Belag gleichmäßig auf dem Teig verstreichen und im heißen Ofen 12-15 Minuten backen, auskühlen lassen.



- 5 -

Boden in 12 gleich große Rechtecke schneiden. Jedes Stück quer durchschneiden. Unterteile zurück auf das Blech legen, Oberteile in der gleichen Reihenfolge auf der Arbeitsfläche platzieren.

Summ, summ, summ: Schritt für Schritt zum perfekten Bienenstich



- 6 -

Für die Füllung Gelatine 5 Minuten im kalten Wasser einweichen. Pudding nach Packungsanleitung mit Milch und Zucker kochen.



- 8 -

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter den Pudding heben.



- 7 -

Gelatine ausdrücken und Blätter einzeln in den heißen Pudding rühren, auskühlen lassen.



- 9 -

Pudding-Sahnecreme großzügig auf dem Boden verstreichen. Oberteile in der richtigen Reihenfolge auflegen. Bienenstich vor dem Servieren mindestens 3 Stunden kaltstellen und in 12 gleichgroße Stücke schneiden.

Summ, summ, summ: Schritt für Schritt zum perfekten Bienenstich



Luftige Basis: Der Teig für Bienenstich

- **Das Original – Bienenstich mit Hefeteig:**
Sooooo fluffig soll er sein! Und bitte nicht trocken. Ein traditioneller Bienenstich wird mit einem ordentlichen **Hefeteig** gebacken. Dieser wird nur leicht gesüßt, denn die Füllung und die karamellisierte Mandelkruste geben dem fertigen Kuchen schon genug Süße. Wie das mit dem perfekten Hefeteig genau funktioniert, [verrate ich dir hier.](#)
- **Bienenstich mit Biskuitteig (Schneller Bienenstich):**
Der Vorteil an Biskuitteig ist, dass er nicht gehen muss. Für eine 26er Springform einfach **4 Eier** mit **150 g Zucker** schaumig schlagen, **150 g Mehl** mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel **Backpulver** unterheben und bei **160 °C** **35 – 40 Minuten** goldgelb backen. Nachteil: Er weicht schneller durch als Hefeteig. Heißt für dich, dass du ihn leider, leider noch schneller verputzen musst.
- **Bienenstich mit Quark-Öl-Teig:**
Auch Quark-Öl-Teig ist ruckzuck zusammengerührt und braucht keine Gehzeit. Für eine 26er Springform stellst du aus **125 g Quark**, **4 Esslöffeln Öl**, **4 Esslöffeln Milch**, **80 g Zucker**, **200 g Mehl** und $\frac{1}{2}$ Päckchen **Backpulver** einen Knetteig her und kleidest die Form damit aus. Bienenstich mit Quark-Öl-Teig kommt dem ursprünglichen Hefeteig-Klassiker sehr nah, ist jedoch

durch das Öl etwas fettiger und somit keine leichte Kost.

Die cremige Mitte: Die richtige Füllung für deinen Bienenstich

- **Das Original – Bienenstich mit Sahne** Traditionell gehört eine ordentliche Sahne-Vanillecreme, auch **Konditorcreme** genannt, zwischen die Böden. Für ein Backblech **1 Päckchen Vanillepuddingpulver** nach Packungsanleitung kochen. Zur besseren Stabilität der Creme drei Blätter eingeweichte **Gelatine** in den heißen Pudding einrühren. Creme etwas abkühlen lassen und **200 g geschlagene Sahne** unterheben.
- **Bienenstich mit Paradiescreme** Nicht jeder mag Pudding und nicht jeder hat ausreichend Zeit, Pudding zu kochen. Zum Glück gibt es ja das praktische **Paradiescreme-Pulver**. Das Pulver einfach in **400 g geschlagene Sahne** heben und den Bienenstich damit füllen. In Verbindung mit einem Biskuitboden ergibt das quasi einen Ruck-Zuck Bienenstich.
- **Bienenstich ohne Sahne** Du magst keine Sahne oder bist ein echter Pudding-Fan? Dann bereite den Pudding einfach mit **500 ml Milch** und zwei Päckchen **Vanillepuddingpulver** zu. Drei Blätter eingeweichte **Gelatine** in den heißen Pudding einrühren, abkühlen lassen und den Bienenstich damit füllen.
- **Bienenstich ohne Füllung** Du magst trockenen Kuchen am liebsten? Keine Creme, keinen Pudding - egal ob mit Milch oder mit Sahne? Dann lass die Füllung doch einfach weg! Schmeckt nicht weniger gut oder weniger trocken. Sondern doppelt so gut - wie ein richtig guter Bienenstich eben. Und das Beste: Der Kuchen ist so schnell gemacht, da möchtest du vielleicht nie wieder das Original backen. [Zum Bienenstich ohne Creme](#)

Der Belag für Bienenstich - Das Beste zum Schluss

Den krönenden Abschluss des Bienenstichs bildet eine

Summ, summ, summ: Schritt für Schritt zum perfekten Bienenstich

knusprige Schicht aus **Butter-Honig-Mandelmasse**. Wenn du mich fragst: Das Beste am Bienenstich! Dieses Knacken beim Reinbeißen – Wahnsinn!

- **Klassisch** Gut, dass die leckersten Dinge auch oft die Einfachsten sind. So auch bei dem Belag für den Bienenstich. Dazu kochst du **Butter, Zucker, Honig** und **Sahne** kurz auf und rührst dann die **Mandeln** unter. Wer es mag, kann noch ein Tütchen **Vanillezucker** einrühren. Die warme Masse gleichmäßig auf den rohen Hefeteig streichen. Beim Backen karamellisiert die Mandelkruste und wird herrlich goldgelb – zum Beklopptwerden lecker!
- **Mal anders** Du magst keine Mandeln oder brauchst einfach mal Abwechslung? Kein Problem! Du kannst statt Mandelblättchen auch andere Nüsse verwenden. Wie wäre es z.B. mit gehackten **Haselnüssen**? Oder **Walnüssen** und einer Prise **Zimt** – besonders im Winter ein Kracher. Für eine sommerliche Variante kannst du auch **Kokosraspeln** mit der Butter-Honig-Masse karamellisieren lassen. Dann noch ein paar Spritzer **Limettensaft** in die Füllung geben und schon wird der Bienenstich zum Fernweh-Kuchen à la Karibik.

Die richtige Form für deinen Bienenstich

Bienenstich ist ein klassischer **Blechkuchen**. Die meisten Rezepte sind für ein handelsübliches Backblech ausgelegt. Falls du aber mal keine ganze Großfamilienration backen möchtest, kannst du den Kuchen natürlich auch in einer **Spring- oder Auflaufform** zubereiten. Dazu die Menge für ein Blech einfach reduzieren. Je nach Größe der Backform musst du dann die Backzeit und die Teigmenge anpassen. Ein ganzes Blech braucht meist 12 -15 Minuten bei 200 °C Umluft. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser fasst natürlich weniger Teig und backt dementsprechend etwas kürzer.

Ob der Boden durchgebacken ist, überprüfst du am besten mit dem Stäbchentest: Steche mit einem dünnen Holzspieß mittig in den Boden. Klebt noch Teig am Spieß, sollte er noch einmal 5 Minuten in den Ofen. Ist der Spieß sauber, ist er bereit, um weiterverarbeitet zu werden.

Für welches Material du dich bei deiner Backform entscheidest, bleibt dir überlassen. **Silikonformen** sind einfach zu reinigen und der Kuchen lässt sich problemlos aus ihnen lösen. Backformen aus **Metall** sind nicht nur stabil, widerstandsfähig und hitzebeständig, sondern fungieren ebenso als gute Wärmeleiter. So werden deine Backwaren gleichmäßig braun.

Bienenstich aufbewahren

- **Im Kühlschrank** Bienenstich gehört in den Kühlschrank. So läuft die Sahne nicht weg und der Boden bleibt luftig-locker-leicht. Abgedeckt hält er sich gut gekühlt **3 – 4 Tage**.
- **Bienenstich einfrieren** Auch zum Einfrieren eignet sich Bienenstich super. Kuchen in Stücke schneiden und in Gefrierbeutel verpackt in den Tiefkühler legen. Bei Bedarf aus dem Tiefkühler nehmen und langsam im Kühlschrank auftauen lassen. Gefroren hält sich Bienenstich bis zu **3 Monate**.

Bienenstich im Glas, als Muffin oder mit Äpfeln

Oma, wir lieben deinen Bienenstich - gar keine Frage! Aber manchmal haben wir einfach keine Lust zu backen. Oder können uns zwischen kleinen Törtchen und großem Kuchen nicht entscheiden. Und genau dann freuen wir uns auf Bienenstich im Glas, als Muffin oder auch mal gerne mit Äpfeln. Und wenn es besonders schnell gehen soll - auf einen Bienenstich ohne Creme.