



Bonne Maman®

Bienenstich-Herzen mit Erdbeer-Konfitüre

Zutaten für ca. 6 Stück:

Für den Hefeteig:

250 ml Milch
500 g Mehl
1 Würfel (42 g) frische Hefe
100 g Zucker
175 g weiche Butter

Für den Mandelbelag:

80 g Butter
100 g Zucker
100 ml Schlagsahne
200 g Mandelblättchen

Für die Füllung:

400 ml Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
60 g Zucker
150 g zimmerwarme Butter
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Bonne Maman Erdbeer-Quitten-Konfitüre
50 g Bonne Maman Caramel





Bonne Maman®

Bienenstich- Herzen mit Erdbeer-Konfitüre

Zubereitung:

1. Milch lauwarm erhitzen. Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hinein bröckeln und 1 TL Zucker zugeben. Milch angießen und alles mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Restlichen Zucker und Butter zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30–40 Minuten gehen lassen.
2. Für den Belag Butter, Zucker und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Mandelblättchen zugeben und unter Rühren 2–3 Minuten köcheln lassen.
3. Teig kurz durchkneten und auf bemehlter Fläche in Backblechgröße ausrollen. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf geben und in die Ecken drücken. Die Mandelmasse auf dem Teig verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3–4, Umluft: 180 Grad) ca. 25 Minuten backen.
4. Bienenstich abkühlen lassen, bis er lauwarm ist. Dann große Herzen (Breite ca. 12 cm, Höhe ca. 13 cm) ausstechen. Aus den Resten kleinere Herzen ausstechen. Bienenstich völlig auskühlen lassen. Dann jedes Herz einmal waagrecht durchschneiden.
5. Für die Füllung 100 ml Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und unter Rühren einmal aufkochen. Pudding in eine Schüssel füllen und mit Klarsichtfolie abdecken, damit er keine Haut bekommt. Pudding auskühlen lassen.
6. Butter cremig rühren. Vanillezucker unterrühren, dann esslöffelweise den Pudding unterrühren. Die großen unteren Teigherzen mit Bonne Maman Erdbeer-Quitten-Konfitüre, die kleinen mit Bonne Maman Caramel bestreichen. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Zackentülle geben und auf die Herzen aufspritzen. 30 Minuten kühl stellen. Die Mandelherzen darauf setzen.

Zubereitungszeit ca. 90 Minuten + Wartezeit

Tipp

Die Reste des Bienenstichs klein würfeln und mit Apfelkompott (z. B. von Odenwald) und Schlagsahne in eine Schüssel schichten und als Dessert servieren.