



Kürbiskernentopping- BIENENSTICH backen?

BIENENSTICH MIT KÜRBISKERNE-TOPPING

ZUTATEN

1 Springform (18cm Ø)

Teig:

300g Mehl
20g Hefe
2 EL Zucker
3 EL Milch
50g Zucker
100g Butter, weich
1 Ei, verklopft

Topping:

40g Butter
40g Honig (CH)
80g Kürbiskerne (CH)
1 EL Milch

Crème-Füllung:

2dl Milch
1 Vanillestängel, ausgekratzt
4 EL Zucker
1 Prise Salz
1 EL Maizena
2 Eier
3 Blatt Gelatine (5 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht)
2 dl Vollrahm, steif geschlagen

ZUBEREITUNG

- Für den Vorteig:** Hefe, Zucker und Milch zusammenrühren und anschliessend mit Mehl bedecken. 30 Minuten ruhen lassen.
- Anschliessend den restlichen Zucker, Salz, Butter und Ei zugeben und alles zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt nochmals 30 Minuten in der Springform aufgehen lassen.
- Für das Topping:** Butter, Honig, Kürbiskerne und Milch zusammen in der Pfanne erhitzen und etwas abkühlen lassen. Masse auf dem Teig verteilen.
- In der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Crème-Füllung:** In einer Pfanne Milch, ausgekrazte Vanillesamen, Zucker, Salz, Maizena und Eier mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze vors Kochen bringen bis die Masse dicklich wird. Vom Herd nehmen, leicht auskühlen lassen. Gelatine gut ausdrücken, in die lauwarmer Crème einrühren. Crème durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Unter häufigem Rühren auskühlen lassen. Geschlagener Rahm unter die ausgekühlte Crème ziehen.
- Kuchen halbieren, Crème auf den Kuchenboden verteilen und Deckel drauflegen.



TIPP:

Kleine Bienenstiche in Muffinsförmchen oder Muffinsformen backen (Backzeit verkürzen).

gemeinsam.kompetent.engagiert.
**Wir, die
Frauen
vom Land.**
landfrauen.ch



MIGGA FALETT