

# Bienenstich-Torte mit Vanillecreme und Erdbeeren

WDR [www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/familienrezepte-bienenstich-100.html](http://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/familienrezepte-bienenstich-100.html)



## Rezept von Marie Simon

Für eine Ø 26cm Tortenform

### Zutaten Hefeteig:

480 g Weizenmehl, Type 550  
60 g Butter  
40 g Zucker  
160 ml Vollmilch  
24 g frische Hefe  
5 g Salz  
1 Ei, Größe M  
100 g flüssige Butter zum Einfetten der Backform

### Zubereitung:

Alle Zutaten in eine elektronische Küchenmaschine geben. Erst ca. 4-5 Minuten auf langsamer Stufe kneten, anschließend ca. 6-7 Minuten auf schneller Stufe kneten. Wer sportlich ist, kann den Teig auch mit der Hand auf dem Tisch kneten. Der Teig muss mittelfest sein. Den Teig mit den Händen auf der

Küchenarbeitsplatte rundwirken, dann mit etwas Mehl bestäuben und ca. 20 Minuten entspannen lassen – abgedeckt mit einem Küchentuch. Mit der flüssigen Butter und einem Backpinsel den 26 cm Tortenring einfetten. Tortenring auf das Backblech mit Backpapier stellen. Den Hefeteig in den Tortenring legen und mit der Hand „platt“ drücken, sodass der Ring ausgefüllt ist. Mit der Gabel mehrfach in den Boden stippen. Tortenring mit Teig solange z.B. in der Küche stehen lassen bis die Röstmasse fertig ist.

### Zutaten für Röstmasse:

120 g Butter  
100 g Zucker  
35 g Honig  
35 g Vollmilch  
110 g Mandeln, gehobelt  
40 g Pistazien, frisch gehackt

**Zubereitung:**

Milch, Zucker, Butter und Honig in einen Kessel oder Topf geben und aufkochen lassen. Pistazien auf einem Brettchen mit einem Messer hacken. Mandeln und Pistazien in die Masse geben und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren rösten. Immer wieder mit einem Rührlöffel oder Silikonspachtel umrühren. Anschließend die fertige Masse mit einer Palette oder einem Silikonspachtel auf den Hefeteig geben und verstreichen. Hefeteig mit der Röstmasse für ca. 20-25 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens backen. Danach ca. 45 Minuten auskühlen lassen.

**Tipp:** In der Mitte die Röstmasse etwas dünner auftragen, so kann später die Torte besser durchgeschnitten werden.

**Zutaten Vanillecreme:**

320 g Vollmilch  
35 g Zucker  
1 Vanilleschote  
80 g Butter  
40 g Weizenpuder/Weizenstärke  
4 g Blatt-Gelatine  
145 g Eiweiß  
35 g Zucker  
250 g frische Erdbeeren, geviertelt

**Zubereitung:**

Milch, Zucker, Butter und das Vanillemark sowie die ausgekrazte Vanilleschote im Topf aufkochen. Die Vanillemasse mit der angerührten Stärke abbinden. Gelatine einweichen, vorsichtig im Wasserbad auflösen und zur Vanillemasse geben. Das Eiweiß mit Zucker aufschlagen. Direkt nachdem der Vanillepudding abgebunden wurde, das aufgeschlagene Eiweiß vorsichtig mit einem Rührspachtel oder Schneebesen unter den Pudding heben. Fertige Vanillemasse kurz beiseite stellen.

**Tipp:** Frische Beeren nach Saison verwenden. Himbeeren, Brombeeren sind nur bedingt geeignet – sie bluten sehr schnell aus. Alternativ mit Heidelbeeren backen. Nur keine Tiefkühlbeeren verwenden, sie geben zu viel Feuchtigkeit ab.

**Torte zusammensetzen:**

Nach dem Auskühlen den Hefeteig quer halbieren. Das Oberteil mit der Röstmasse in 12 Stücke schneiden und separat liegen lassen. Das „Unterteil“ der Torte wieder in den „sauberen“ Tortenring mit Tortenscheibe legen. Nun wird der Bienenstich mit der warmen Vanillemasse mithilfe einer Palette bestrichen und mit den geviertelten Erdbeeren gefüllt. Jetzt das Oberteil mit der Röstmasse auf die warme Vanillemasse auflegen und leicht andrücken. Die Bienenstich-Torte auskühlen lassen, dafür im Tortenring für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Dann erst den Ring vorsichtig mit dem Messer lösen und abnehmen und fertig ist die Bienenstich-Torte!

Guten Appetit!