

Bienenstich mit Rhabarber-Vanillecreme

Zutaten für 24 Stück:

500 g Weizenmehl

1l Milch 1,5% Fett

1 Würfel Hefe oder 1 P Trockenhefe

225 g Butter

150 g Zucker, 1 P Vanillezucker

1 Ei

100 g Haselnüsse gehobelt

150 g Haferflocken, kernige

650 g Rhabarber

100 ml Traubensaft oder Apfelsaft

1 unbehandelte Zitrone, 1 Zimtstange, Mark von 1 Vanilleschote, Süßstoff

40 g Speisestärke, 1,5 P Vanillepuddingpulver zum Kochen

Aus dem Mehl, mit 250 ml warmer Milch, 50 g Zucker, 75 g weicher Butter, 1 Ei, Vanillezucker und der Hefe einen Hefeteig herstellen und zugedeckt aufgehen lassen.

Aus 500 ml Milch und dem Vanillepuddingpulver einen Vanillepudding kochen, mit Süßstoff abschmecken und im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Regelmäßig mit dem Schneebesen verschlagen. Sahnesteif schlagen und vorsichtig darunter heben.

Den geputzten und zerkleinerten Rhabarber mit dem Traubensaft aufkochen, garziehen und mit Süßstoff süßen. Zum Binden die Stärke mit wenig Wasser verrühren und mit dem Rhabarberkompott aufkochen. Ebenfalls abkühlen lassen.

150 g Butter in einem Topf schmelzen, den restlichen Zucker darin auflösen, Haselnüsse und Haferflocken dazugeben und zum Schluss 250 ml Milch angießen.

Den aufgegangenen Hefeteig gut kneten und auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen. Mit der abgekühlten Nussmasse bestreichen und bei 175°C 30 bis 35 Minuten backen.

Den Hefekuchen waagrecht halbieren. Auf die untere Platte erst das Rhabarberkompott dann die vanillecreme streichen. Die übrigen Kuchenplatte in 6 Streifen schneiden, diese in 4 Stücke und dann den Kuchen wieder zusammensetzen.

Energie pro Stück: 271 Kcal, 15 g Fett, 30 g Kohlenhydrate , 5 g Eiweiß