

Bienenstich-Chüechli mit Vanille-Backcrème

Ergibt 8 Chüechli

Hefeteig

- 150g Mehl
- 1 TL Trockenhefe
- 40g Zucker
- 1 Prise Salz
- 30g Butter, kalt, in Stücken
- 1,2dl Milch
- 1 Ei

1. Chüechli-Blech fetten, kühl stellen.
2. Mehl bis und mit Butter mischen.
3. Milch und Ei gut verrühren, beigegeben, den Teig mit einer Holzkeule klopfen oder mit den Knethaken des Handrührgerätes so lange bearbeiten, bis er glatt ist und Blasen wirft.
4. Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, ins vorbereitete Blech spritzen, glatt streichen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Mandelbelag

- 10g Butter
- 20g Akazienhonig
- 40g Mandelblättchen

1. Butter und Honig in einer Pfanne schmelzen, von der Platte nehmen.
2. Mandeln daruntermischen, auf dem Teig verteilen.

Backen: ca. 25 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, quer halbieren.



Vanille-Backcrème

- 2dl Milch
- 2 TL Maizena
- ½ Päckli Vanillezucker

3 EL Zucker

2 Eier

3 Gelatineblätter, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

1 dl Rahm, steif geschlagen

1½ EL Puderzucker zum Bestäuben

1. Alle Zutaten bis und mit Eier mit dem Schwingbesen gut verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren.
2. Gelatine unter die heisse Creme rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, zugedeckt mind. 6 Std. kühl stellen.
3. Kurz vor dem Servieren den Schlagrahm darunterziehen.
4. Backcreme in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 12 mm Ø) geben, auf die Böden der Chüechli spritzen, Deckel aufsetzen, mit Puderzucker bestäuben, sofort servieren.

Tipp: Vanille-Backcreme kann am Vortag zubereitet werden. Zugedeckt kühl stellen.