

Bienenstich-Schnitten

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 2 Std.

Backen: ca. 20 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Für die Schnittenform (siehe Hinweis), gefettet und bemehlt, oder eine Cakeform von 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

250 g Mehl

1 Prise Salz

2 Esslöffel Zucker

1½ Teelöffel Trockenhefe

100 g Rahmquark

1 dl Milch

25 g Butter

40 g Akazienhonig

60 g Mandelblättchen

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Trockenhefe mischen.
2. Quark und Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten, in der vorbereiteten Form verteilen, gleichmässig flach drücken, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Form auf ein Backblech stellen.

3. Butter und Honig in einer Pfanne warm werden lassen, von der Platte nehmen. Mandelblättchen darunter-mischen, auf dem Teig verteilen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

1 Becher Vanille-Flan

(ca. 100 g)

1½ dl Vollrahm, steif geschlagen

Flan glatt rühren, Schlagrahm darunterziehen. Hefeteig quer halbieren, Boden wieder in die Form legen, Vanillerahm gleichmässig darauf verteilen, Deckel darauflegen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen, in Schnitten schneiden.

Tipp: Die Bienenstich-Schnitten schmecken frisch am besten.

Pro Stück (¼): 16 g Fett, 7 g Eiweiss, 33 g Kohlenhydrate, 1286 kJ (308 kcal)



Hinweis: In unserer neuen Schnittenform backen Sie perfekte Schnitten. Die Form hat einen antihafbeschichteten Rand und einen schnittfesten, herausheb-baren Boden; damit bekommen Sie die Schnitten ganz einfach heraus. Zur Schnittenform gibt es ein Rezeptbüch-lein mit vielen süssen und pikanten Rezepten, z. B. einer luftigen Creme-schnitte.

