

Kuchen

# Bienen- stich

mit Birnen

37 / 2013  
die gute EssIdee

Fotografie: Annika Schmitt

tegut...

# Bienenstich mit Birnen

• Spätsommerkuchen • mit Vollkornmehl

**Zubereitungszeit** ca. 45 Min.  
**Geh-/Dünst-/Kühlzeiten** ca. 2 Std.  
**Backzeit** ca. 25 Min.

## Zutaten für ca. 16 Portionen

150 ml Milch  
1/2 Würfel Hefe  
150 g brauner Zucker  
Prise Salz  
200 g Vollkornmehl  
100 g weiche Butter + etwas für die Form  
250 g Schlagsahne  
100 g Mandelblättchen  
750 g Birnen (z.B. Alexander Lucas)  
200 ml Weißwein  
250 g Magerquark  
250 g Sahnequark  
1 Tl Zimt

## Zubereitung

1. Milch erwärmen, mit zerbröckelter Hefe, 50 g Zucker, Salz verrühren. Mehl, 50 g Butter, Hefemilch zu einem weichen Hefeteig verkneten, an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen. Teig in einer gefetteten Springform (Ø 24-26 cm) verstreichen, nochmals ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen für den Belag 50 g Butter, 50 g Sahne, 75 g Zucker in einer Pfanne erhitzen, Mandelblättchen einrühren, Mischung etwas abkühlen lassen und auf dem Hefeteig verstreichen. Im 200 Grad heißen Ofen ca. 25 Min. backen, dann abkühlen lassen und aus der Form nehmen.
3. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in einem breiten Topf ca. 5 Min. in Wein (alternativ: in Wasser mit etwas Zitronensaft) weich dünsten, im Sud abkühlen lassen. Übrige Sahne (200 g) steif schlagen. Beide Quarksorten, restlichen Zucker (25 g), verrühren, Sahne unterheben.
4. Hefeteig einmal waagrecht durchschneiden. Hälfte der Quarkcreme auf den unteren Boden streichen, Birnenhälften daraufgeben, übrige Creme darüberstreichen, mit Zimt bestreuen. Obere Hälfte darauflegen. Bienenstich ca. 1 Std. kühl stellen.



Das Weizenvollkornmehl der tegut...  
Eigenmarke kommt aus der Ulmer Schapfenmühle. Es wird aus dem vollen Korn schonend vermahlen, wobei Vitamine und Mineralstoffe bestmöglich erhalten bleiben. Es hat einen hohen Ballaststoffgehalt und verleiht Backwaren einen kräftigen Geschmack.

Sie können sich die gute EssIdee auch bequem per E-Mail zusenden lassen.

Jetzt kostenlos anfordern unter [www.tegut.com/newsletter](http://www.tegut.com/newsletter)

tegut...  
Kundenbetreuung

0800/ 000 22 33

Mo.-Fr. 8.00-18.00 Uhr  
(kostenfrei aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz)

  
**Tipps**  
aus der tegut...  
**Kochwerkstatt**

## Was tun mit dem Birnen-Sud? Schnell ein kleines Blitzdessert damit zubereiten!

500 g Magerquark, 150 g Crème fraîche oder Schmand, Birnensud, 1 Pk. Vanillezucker, 4 El Zucker verrühren. 30 g gehackte Zartbitterschokolade unterheben, in Mini-Dessertgläser füllen. 2 frische weiche Birnen entkernen, klein würfeln und daraufanrichten.

## Frische Hefe übrig?

Rest etwas zerkrümeln, in ein kleines Döschen geben und einfrieren. Beim nächsten Kuchen- oder Pizzabacken ca. 15 Min. bei Zimmertemperatur auftauen lassen und wie gewohnt verwenden!

