



MUSEUMSCAFÉ
Hofladen & Antiquariat

BIENENSTICH MIT HEFETEIG

WIE AUS DEM MUSEUMSCAFÉ

Boden

300g Mehl
Hefe frisch 1/3 oder Trockenhefe
40g Butter
1 Ei
150ml Milch
1 EL Zucker
1 Prise Salz (nehmen wir immer)

Die Zutaten für den Boden gut gerührt ca. 45 Minuten gehen lassen.

Die Mandeln in einer hohen Pfanne goldbraun rösten, danach mit der Milch vorsichtig ablöschen. Nach dem Abkühlen das Ei untermischen und ab aufs Blech, auf dem bis dahin im Idealfall schon die Bodenmasse aufgebracht ist.

Belag

130g Butter
50g Zucker
250g gehobelte/gehackte Mandeln
100ml Milch
1 Ei (klein)

Die Masse deckt den Boden zu und ruht noch für 30 Minuten. Zeit, den **Ofen auf 180° C anzuheizen**.

Das Backen sollte dann in **30-40 Minuten** erledigt sein. Schmeckt auch warm mit Schlagsahne.

