

BIENENSTICHMASSE

Ich möchte dir jetzt etwas über den Bienenstich erzählen. Der Bienenstich ist ein Hefekuchen, der gefüllt oder ungefüllt sein kann. Klassischerweise muss er aber oben eine Bienenstichmasse draufhaben. Diese Bienenstichmasse ist eine Art Röstmasse. Du stellst sie folgendermaßen her.

Du nimmst dir einen Kessel oder einen Topf, in den gibst du Zucker, Fett und etwas Flüssigkeit, z.B. Sahne oder Milch und erhitzt diese Grundmasse auf 112 Grad. Das heißt, du kochst diese Zuckermasse zum leichten Flug. Erst dann nimmst du den Kessel vom Herd, wenn du diese 112 Grad erreicht hast und gibst Ölsamen in diese Grundmasse, rührst sie ein, bis alles schön vermengt ist. Diese Ölsamen können Mandeln sein, z.B. gehobelte Mandeln, das ist der Klassiker. Es könnten theoretisch aber auch Walnüsse oder Haselnüsse sein.

Beim Bienenstich wären diese drei Arten von Ölsamen erlaubt. Wichtig ist, dass diese Ölsamen 30 Prozent der gesamten Bienenstichmasse ausmachen. Du darfst also nicht sparen und einfach ein bisschen weniger Mandeln reinmachen, sondern es müssen 30 Prozent sein. Diese Bienenstichmasse streichst du auf deinen Hefefeinteig, den du schon im Kuchenblech ausgerollt und vorbereitet hast. Hier ist wichtig, dass auch der Anteil der Bienenstichmasse gesetzlich vorgeschrieben ist, mindestens 20 Prozent, muss die Bienenstichmasse vom ganzen Kuchen ausmachen.