

## Birnen-«Bienenstich»



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

AUFGEHEN LASSEN: ca. 2 ½ Stunden

BACKEN: ca. 25 Minuten

FÜR ca. 12 Stück

1 Tatin- oder 1 Springform von ca. 22 cm  
 Ø Backpapier für die Form

### TEIG

300 g Mehl, z. B. Zopfmehl

½ TL Salz

40 g Zucker

10 g Hefe, zerbröckelt

Ca. 1,25 dl Milch, lauwarm

40 g Butter, flüssig

1 Ei, verquirlt

### BELAG

80 g Honig

50 g Butter

Ca. 3 reife Birnen, geschält, geviertelt,  
 Kerngehäuse entfernt

2 EL Mandelblättchen, geröstet

2–3 EL Honig, flüssig, zum Beträufeln

### ZUBEREITUNG

#### TEIG

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch, Butter und Ei in die Mulde giessen. Zu einem Teig zusammenfügen. Kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1–2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

#### BACKFORM VORBEREITEN

Backpapierbogen benetzen, zerknittern, wieder glatt streichen und die Form damit auslegen, dabei Papier am Rand hochziehen.

#### BELAG

Honig und Butter in einer Pfanne aufkochen, weiterköcheln, bis die Masse caramelisiert. In die vorbereitete Form geben. Birnen darauflegen.

#### FERTIGSTELLEN

Teig auf wenig Mehl zu einer Rondelle von 25 cm Ø auswallen. Auf die Birnen legen, Teigrand zwischen Birnen und Blechrand stossen. Zugedeckt nochmals 30–45 Minuten aufgehen lassen.

#### BACKEN

Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, 10–15 Minuten abkühlen lassen, auf eine Platte stürzen. Mit Mandelblättchen bestreuen und mit Honig beträufeln. Lauwarm oder ausgekühlt möglichst frisch servieren.

#### Tip

Dazu passt eine Vanillecrème, Vanilleglace oder mit Vanille aromatisierter Rahm.