



REZEPT



## Bienenstich „Deluxe“

Ein Klassiker in fruchtiger Version.

Bienenstich mit Himbeeren und Bayerisch Creme.

Mit

KESSKO Mandy – Fixfertig für Rührmassen Mandel

KESSKO Crispy – Fixfertig für Florentiner und Bienenstich

KESSKO Mandeln, gehobelt

KESSKO Instant Bind-o-gel

KESSKO Konsalin

KESSKO Bayerisch Creme

Obstsaison



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!



Rezeptnummer  
**530**

## Bienenstich „Deluxe“

Rezept für 1 Blech à 60 x 20 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
<b>Rührmasse</b>			
10262	KESSKO Mandy – Fixfertig für Rührmassen Mandel	0,600 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3-5 Min. mit dem Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
	Vollei	0,240 kg	
	Speiseöl	0,240 kg	
	Wasser	0,025 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Rührmasse</b>	<b>1,105 kg</b>	
<b>Bienenstichdeckel</b>			
08118	KESSKO Crispy – Fixfertig für Florentiner und Bienenstich	0,200 kg	Trocken mischen.
07005	KESSKO Mandeln, gehobelt	0,100 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Bienenstichdeckel</b>	<b>0,300 kg</b>	
<b>Fruchtfüllung</b>			
	TK Himbeeren, aufgetaut	1,000 kg	Abtropfen lassen.
	Zucker	0,200 kg	Trocken mischen, in den Himbeersaft einrühren, kurz abstehen lassen und die Früchte dazu geben.
10103	KESSKO Instant Bind-o-gel	0,100 kg	
19251	KESSKO Konsalin	n. B.	
<b>GESAMT</b>	<b>Fruchtfüllung</b>	<b>1,300 kg</b>	
<b>Bienenstichfüllung</b>			
10119	KESSKO Bayerisch Creme	0,200 kg	3 Min. im mittleren Maschinengang, mit feinem Besen, laufen lassen.
	Milch, kalt	0,500 kg	
	Sahne, geschlagen	0,600 kg	Anschließend unterheben.
<b>GESAMT</b>	<b>Bienenstichfüllung</b>	<b>1,300 kg</b>	

### Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes, bemehltes und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Die Crispymischung gleichmäßig auf das Blech mit dem Backpapier streuen und anschließend beide backen.
- Nach dem Backen auskühlen lassen.
- Die Fruchtfüllung auf das Blech ohne Backpapier geben und glattstreichen.
- Die Fruchtfüllung leicht mit KESSKO Instant Bind-o-gel bestauben und die Bienenstichfüllung darauf verteilen.
- Den Bienenstichdeckel betriebsüblich einteilen und auf die Creme geben.
- Im Kühlschrank absteifen lassen.

### Technische Parameter (Rührmasse)

Backtemperatur (Etagenofen): 190 °C Oberhitze / Unterhitze  
Backzeit: ca. 20 min (mit geöffnetem Zug)



### Marketingtipp

Regionalität ist in! Warum also nicht einmal regionale Früchte einsetzen? Vorteil: Sie können dies aktiv als Früchte aus der Region bewerben.