

Herzhafter Bienenstich mit Kräuter-Ziegenfrischkäse (für 4 Personen)

Zutaten:

21 g Hefe
170 ml Wasser, lauwarm
250 g Weizen, z.B. Typ 1050er oder Vollkorn
1/2 TL Meersalz
3 EL Olivenöl
150 g Ziegenfrischkäse
100 g saure Sahne
50 g Kuhmilchfrischkäse
100 g Sahne, geschlagen
1 TL Zitronensaft
2 EL Gartenkräuter, fein geschnitten
Meersalz, Pfeffer, Prise Paprikapulver
100 g Mandeln, gehobelt
50 g Butter
20 g Honig
1/2 TL Meersalz



Zubereitung:

Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen. Restliche Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten und etwa 5 Minuten kräftig durchkneten.

Bei Zimmertemperatur ca. 40 Minuten zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und sich Poren an der Oberfläche bilden.

Noch einmal leicht durchkneten und in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und gleichmäßig verteilen.

Die Mandelmasse darauf geben und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Bei 180° C etwa 35–40 Minuten auf der 2. Backschiene von unten backen.

Alle Zutaten für die Füllung miteinander cremig rühren, würzen und die geschlagene Sahne unterheben.

Sobald der Bienenstich fertig gebacken und ausgekühlt ist, durchschneiden, füllen und das Oberteil des Bienenstichs auflegen.

Tipp:

Reichen Sie einen Blattsalat mit Zitronen/Öl Dressing dazu. Der Bienenstich kann sehr gut vorbereitet werden.