Fruchtige Bienenstich-Torte

Leckerer Hefe-Bienenstich mit einer frischen Füllung aus Joghurt und Aprikosen.

Zutaten:

75 ml Milch,
170g Zucker,
20g Hefe,
250g Mehl,
1 Ei,
125g Butter,
1 Esslöffel Rum,
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone,
ein Päckchen Vanillin-Zucker.
Salz,
2 Esslöffel Honig,
325g Schlagsahne,
75 gehackte Mandeln,
6 Blatt Gelatine,
eine Vanilleschote,
Saft von 1 Zitrone,
500g Joghurt,
I Dose Aprikosen (425ml)

Zubereitung

Milch und 20g Zucker erwärmen, Hefe darin auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe-Mischung
hineingeben. Mit Mehl bestäuben.

An einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Ei, 50g Butter, Rum, Zitronenschale, Vanillin-Zucker und Salz unterkneten. Teig
ca. 30 Min. gehen lassen.

50g Zucker und übrige Butter schmelzen. Honig,
125g Sahne und Mandeln zufügen. ca. 5 Min. köcheln.
Abkühlen. Hefeteig in eine gefettete Springform (26cm)
geben. Mandel-Masse darauf verteilen, weitere ca. 30 Min.
gehen lassen.

Bei 200 Grad ca. 30 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen. Gelatine einweichen. Vanillesthote längs einritzen, auskratzen. Mark, Zitronensaft und übrigen Zucker aufkochen. Gelatine darin
auflösen. Etwas Joghurt mit Gelatine verrühren, dann mit
Rest Joghurt vermengen. Kühl stellen. Rest Sahne steif schlagen.

Aprikosen abtropfen. Sobald die Joghurt-Creme geliert,

Sahne unterheben. Boden halbieren. Um unteren Boden den Formring schließen, etwas Creme darauf verteilen, Aprikosen darauf legen. Rest Creme darauf streichen.

3 Stunden kühlen. Tortendeckel in Stücke schneiden, auf Torte legen.