

## **Bienenstich**

*von Waltraud Becker*

- 500 g Weizenvollkornmehl
- ½ Tasse Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1-2 El. Honig
- 1 Prise Vollmeersalz
- 200 g Butter

Hefe in kaltem Wasser auflösen, Butter flüssig machen, alles mit den genannten restlichen Zutaten verkneten und sofort mit nassen Händen auf ein Backblech streichen.

### **Belag:**

- 125 g Butter
- ½ Tasse Sahne
- 250 g gehackte Mandeln
- 200 g Honig
- 1 Tl. Vanillegewürz

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Etwas abgekühlt sofort auf den o.g. Teig streichen.

Bei 190° C ca. 20 - 30 Min. goldbraun backen.