



## Benötigte Zutaten

### Germteig

350 g	Mehl
150 ml	Premium Alpenmilch (warm)
60 g	Zucker
60 g	Premium Teebutter (weich)
1 TL	Salz
1 Würfel	Germ (frisch)

### Vanillecreme

400 ml	Premium Alpenmilch
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver
60 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Pkg.	Premium Schlagobers (kalt)
2 Pkg.	Sahnesteif

## Kokos-Bienenstich

von Michaela von flowersinthesalad

### Anleitung

#### Vanillecreme

1. Für die Vanillecreme das Puddingpulver mit 4 EL Milch verquirlen. Restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker in einem Topf aufkochen lassen. Die Puddingmischung hinein leeren. Unter ständigem Rühren 2 Minuten eindicken lassen. Vom Herd nehmen, direkt auf die Oberfläche eine Frischhaltefolie legen und vollständig auskühlen lassen.
2. Obers mit Sahnesteif steif schlagen. Den ausgekühlten Pudding mit einem Schneebesen glattrühren. Obers unterheben. Die Creme bis zur weiteren Verwendung kaltstellen.

#### Teig

3. Für den Teig die Milch mit dem Germ, 1 TL Mehl und 1 TL Zucker in einer Tasse versprudeln und 10 Minuten zur Seite stellen. Das Germ-„Dampfer!“ mit den restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und 7 Minuten lang kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde aufgehen lassen
4. Währenddessen das Topping vorbereiten: Zucker, Honig, Obers und Butter in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, Kokosraspeln (oder Mandelblättchen) untermischen und kurz auskühlen lassen.
5. Einen Tortenring mit ø26cm einfetten. Den Germteig zu einer Kugel kneten, etwas auswalken und in die Tortenform einpassen. Abgedeckt nochmal 30 Minuten gehen lassen.
6. Den Backofen auf 175 C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kokosmasse mit einem Löffel gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
7. 30-35 Minuten lang backen (wer kontrollieren möchte: Kerntemperatur 90 C). Aus der Form geben und auskühlen lassen.
8. In der Mitte auseinanderschneiden. Den Deckel gleich in die gewünschte



## Kokos-Karamell

80 g **Premium Teebutter**

100 g Zucker

50 ml **Premium Schlagobers**

4 EL Honig

120 g Kokosflocken (oder  
Mandelblättchen)

Anzahl an Stücken portionieren. Die Creme auf den Boden geben, die Deckeltortenstücke darauflegen und mindestens eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen, bevor der Bienenstich serviert wird.



Ein Rezept von  
[flowersinthesalad.com](http://flowersinthesalad.com)