

BIENENSTICH / BEE STING

26er Springform / 9inch springform

<p>Zutaten Teig 150ml Milch 60g Butter 325g Mehl 50g Zucker 1 Prise Salz ½ Würfel frische Hefe / 1 Päckchen Trockenhefe</p>	<p>Ingredients Batter ¾ cups milk ¼ cup butter 2 ½ cups flour ¼ cup sugar Pinch of salt 1 tbsp dry yeast</p>
<p>Zutaten Füllung 400ml Milch 1 Pck. Vanillepuddingpulver 60g Zucker 250g Schlagsahne 2 Pck.Sahnesteif</p>	<p>Ingredients Filling 2 cups milk 1 pack. instant vanilla pudding 1/3 cup sugar 1 ¼ cup whip cream</p>
<p>Zutaten Topping 60g Butter 50g Schlagsahne 3 EL Zucker 1 EL Honig 100g gehobelte Mandeln</p>	<p>Ingredients Topping ¼ cup butter ¼ cup whip cream 3 tbsp sugar 1 tbsp honey 1 cup shaved almond</p>

Zubereitung Hefeteig

- 1. die Milch und gewürfelte Butter in einem Topf erwärmen**
- 2. Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel mischen**
- 3. Hefe darüber bröckeln und die lauwarme Milchemischung darüber geben (Trockenhefe mit Mehl vermischen)**
- 4. mit dem Knetaken einer Küchenmaschine oder der Hand, alles für 5 Min zu einem glatten Teig kneten**
- 5. Teig abgedeckt ca. 1.5 Stunden gehen lassen**

Zubereitung Füllung

- 1. Milch in einem Topf aufkochen, Puddingpulver mit Zucker und 3-4 EL der Milch verrühren, zur Milch geben und nochmal unter Rühren aufkochen**
- 2. Pudding direkt mit Frischhaltefolie bedecken damit keine Haut entsteht und im Kühlschrank auskühlen lassen**
- 3. Springform fetten und Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und ca 26 cm rund ausrollen**
- 4. in die Form geben und zugedeckt weitere 45 min gehen lassen**
- 5. Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen**
- 6. die Sahne mit Sahnesteif fest schlagen und zu einer homogenen Masse mit dem Pudding vermischen**

Zubereitung Topping

- 1. außer Mandeln, alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen**
- 2. von der Hitze nehmen und die Mandeln unterheben und die Masse auf dem Hefeteig verteilen**
- 3. für circa 30 min backen und anschließend vollständig auskühlen lassen**
- 4. kalte Schlagsahne mit Sahnesteif fest schlagen und zu dem kalten Pudding mixen, bis eine cremige Masse entstanden ist**
- 5. die Creme für eine halbe Stunde kaltstellen**
- 6. den Kuchen halbieren und unteren Teil in einen Tortenring geben oder die Springform nutzen, die Puddingfüllung darauf geben und mit dem Deckel bedecken**
- 7. mindestens 1 Stunde kalt stellen und anschließend den Ring lösen**

Instructions Yeast Dough

- 1. melt butter with milk in a saucepan**
- 2. mix flour, dry yeast, sugar and salt in a bowl**
- 3. pour lukewarm milk mixture into bowl**
- 4. with the dough hook of a kitchen machine or by hand, knead the dough for 5 min**
- 5. cover bowl and set aside for 1.5 hrs to let rise**

Instructions Filling

- 1. bring milk to a boil, mix instant pudding with sugar and 3-4 tbsp of milk and pour into boiling milk, stirring constantly**
- 2. remove pudding from heat and cover with plastic wrap immediately so no skin forms and refridgerate**
- 3. grease baking pan and knead dough on a lightly floured surface and roll out to size of baking pan**
- 4. place into baking pan, cover and let rise for another 45 min**
- 5. preheat oven to 375° F**
- 6. whip cream until stiff and combine with pudding**

Instructions Topping

- 1. aside from almonds, place all ingredients into sauce pan and bring to boil**
- 2. take off of heat and fold in almonds, and spread on yeast dough**
- 3. bake for approx 30 min and let cool off afterwards**
- 4. whip cold whip cream with cream stabilizer until stiff and mix with cold pudding until creamy**
- 5. chill cream for 30 min**
- 6. cut cake in half, place into a cake bring, spread filling on cake layer and top off with top layer**
- 7. chill for one hour and remove ring**

Show me your result on social media:

tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery

