Veganer Bienenstich

Zeit gesamt
2h 20min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	180 g
Sojadrink	700 ml
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Vegane Butter-Alternative	400 g
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Aprikosenkonfitüre	3 EL
Mandeln, gehobelt	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Springfrom 28 cm Durchmesser, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln, 1 EL Zucker und 200 ml lauwarmen Sojadrink zugeben. Zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. 100 g Zucker, 600 g Mehl, 1 Prise Salz und 100 g gewürfelte vegane Butter-Alternative zur Hefemilch geben. Mit einem Handrührgerät mit Knethacken zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.

2. In einer Schüssel 50 ml Sojadrink mit 2 EL Zucker und Puddingpulver verrühren. In einem Topf 450 ml Sojadrink aufkochen. Puddingpulver in den Sojadrink rühren und kurz aufkochen. Pudding an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

3. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. Teig in die Springform geben und verteilen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

4. Inzwischen in einem Topf 100 g vegane Butter-Alternative schmelzen. 50 g Zucker, 3 EL Aprikosenkonfitüre und 200 g Mandelblättchen zugeben und ca. 4 Min. erhitzen. Masse auf dem Hefeteig verteilen, nochmals ca. 10 Min. gehen lassen. Kuchen im Backofen ca. 40 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen.

5. In einer Schüssel 200 g zimmerwarme vegane Butter-Alternative mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Pudding löffelweise mit der veganen Butter-Alternative vermengen.

6. Bienenstich quer halbieren und jede Hälfte in 2 Böden aufschneiden. Vanillecreme auf die unteren Böden streichen, Oberseiten auflegen und leicht andrücken. Veganen Bienenstich im Kühlschrank min. 1 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Damit die Füllung gut gelingt, sollten vegane Butter-Alternative und Pudding vor der Verarbeitung Zimmertemperatur haben, Pudding daher am besten schon am Vortag kochen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	403 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	19 g