

Bienenstich Rezept vegan

Wir brauchen:

Eine Springform mit einem Durchmesser von 26cm.

225 g Mehl (zum Beispiel 405, 550 oder 630 Dinkelmehl)

200 g Zucker

½ Päckchen Weinsteinbackpulver (ein ganzes gibt dem Teig etwas mehr Volumen)

2 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

75 ml Rapsöl (Ersatzweise Sonnenblumenöl)

250 ml Mineralwasser mit Kohlensäure (nicht medium)

100 g Butterersatz, Raumtemperatur (ich nehme den von Rama)

50 g Agavendicksaft

375 ml Haferdrink (ich nehme NoMilk von Lidl)

100 g Mandelblättchen

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

300 g vegane Schlagcreme (zB. von Rama oder Oatly)

1 ½ Päckchen Sahnesteif

Herstellung Kuchenböden:

Die Springform mit Backpapier auslegen.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

- 225 g Mehl
- 150 g Zucker
- Backpulver
- 1 EL Vanillezucker
- Salz

Alles gut vermischen. Danach

- 75 ml Öl und
- 250 ml Mineralwasser

Kurz unterrühren. Den Teig sofort in die Form füllen und 35 Minuten backen.

Währenddessen

- 25 g Butterersatz
- 50 g Agavendicksaft
- 15 g Zucker

zusammen aufkochen. Danach

- 1 EL Hafermilch
- 100 g Mandelblättchen

unterrühren und alles 2-3 Minuten köcheln lassen.

Kuchen nach 35 Minuten aus dem Ofen nehmen, die Mandelmasse darauf gleichmäßig verteilen, und weitere 10 Minuten backen. Danach den Kuchen vollständig auskühlen lassen!

Herstellung Füllung:

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 30 g Zucker
- 375 ml Haferdrink

Nach Packungsanleitung zu einem Pudding aufkochen. Den Pudding abgedeckt komplett auskühlen lassen.

Währenddessen

- 300 g Schlagcreme
- 1 ½ Päckchen Sahnesteif
- 1 EL Vanillezucker

steif schlagen und danach in den Kühlschrank stellen.

Sind alle Zutaten der Füllung komplett ausgekühlt

- 75 g Butterersatz cremig aufschlagen

Dann den fertigen Pudding unter den Butterersatz rühren, am Schluss die Schlagcreme gleichmäßig unterheben (nicht schlagen).

Zusammenbau:

Den Kuchenboden waagrecht und möglichst mittig durchschneiden.

Den unteren Boden zurück in die Springform legen.

Die Creme gleichmäßig dick darauf verteilen.

Den oberen Boden mit den Mandeln in Stücke teilen, vorschneiden und auf die Creme legen. Das verhindert, dass der Bienenstich beim späteren Schneiden zerquetscht wird.

Den Bienenstich mindestens zwei Stunden (am besten länger) kühl stellen.