

Bienenstich (Springform 24)

Füllung: (Teil 1)

1/2Päckchen Vanillepuddingpulver, 40g Zucker und 200 ml Sojadrink nach Packungsangabe zubereiten. Mindestens eine, besser zwei Stunden abkühlen lassen, gelegentlich umrühren. In der Zwischenzeit hat man Zeit den Belag und den Teig zuzubereiten.

Belag:

75g vegane Margarine in einem Topf zerlassen und 75g Zucker darin auflösen. 100ml Sojacreme einrühren und kurz aufkochen. Ca. 100g gehobelte Mandeln unterheben und nochmals aufkochen. Rühren nicht vergessen.

Teig:

65 ml lauwarmen Sojadrink, 1 El Zucker und 10g frische Hefe in einer Schüssel vermischen und ca. 15 min an einem warmen Ort gehen lassen. 200g Mehl, 40g Zucker, eine Prise Salz, 30g zerlassene vegane Margarine und das flüssige, mittlerweile aufgegangene Hefe-Zucker-Sojadrinkgemisch in einer Küchenmaschine zu einem Hefeteig kneten. Den Teig eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Springform einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Den fertigen Hefeteig teilen und zwei runde Teigplatten (Springformgröße) ausrollen. Die erste Teigplatte in die gefettete Springform geben, den Teig evtl. noch mit den Fingern an die Wandung drücken und die Teigplatte gut mit neutralem Pflanzenöl (1-2El) bepinseln. Die zweite Teigplatte vorsichtig auf die erste Teigplatte legen, evtl. auch noch vorsichtig an die Wandung drücken. Jetzt den schon erkalteten Belag obendrauf geben und gleichmäßig verteilen. Den Kuchen (Teigplatten mit Belag) bei 200 Grad auf der mittleren Schiene für 30 Minuten im Ofen backen.

Die Springform aus dem Ofen nehmen und eine Stunde abkühlen lassen. Jetzt die Springform öffnen und die Teigplatten vorsichtig, evtl. mit einem Messer oder einem flachen Blech voneinander trennen. Jetzt hat man quasi in einem Backdurchgang den Boden und den Deckel gebacken. Das geht wirklich prima, zumindest besser als gedacht.

Inzwischen die Füllung fertigstellen. (Teil 2)

100g zimmerwarme vegane Butter, z.B. Alsan, mit dem Handrührgerät cremig schlagen und nach und nach den erkalteten Vanillepudding unterschlagen, fertig.

Jetzt die Springform (ohne Blechboden) oder einen Tortenring auf eine runde Kuchenplatte stellen, die fertige Bodenteigplatte in die Form legen, die Füllung gleichmäßig obendrauf verteilen, dann den Teigdeckel obendrauf geben und leicht andrücken.

Den fertigen Kuchen mindestens 1,5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen, besser über Nacht.

Die Form abnehmen und die Vanille/Butterfüllung an der Umrandung evtl. noch etwas nachstreichen, fertig.