

Herdbackblech mit Spezial-Lochung



Art.-Nr. 661141



STÄDTER®

## Veganer Bienenstich

ARBEITSZEIT: CA. 1 STUNDE ZZGL. 3 STUNDE RUHEZEIT | BACKZEIT: CA. 30 MINUTEN

**Zutaten für den Teig:** 250 ml Sojadrink Vanille, 1 Pck. Trockenhefe, 500 g Weizenmehl, 100 g Zucker, 100 g vegane Butter (z.B. Alsan Margarine), 2 Pck. Vanillezucker | **Zutaten für die Füllung:** 2 Pck. Vanillepuddingpulver, 800 ml Sojadrink Vanille, 80 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 200 g weiche vegane Butter | **Zutaten für den Belag:** 180 g vegane Butter, 180 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 80 ml Sojasahne, 300 g gehobelte Mandeln

### Zubereitung des Teiges:

Sojadrink leicht erwärmen und die Hefe darin quellen lassen. Mehl, Zucker, weiche Butter und Vanillezucker in eine Schüssel geben und die Hefemischung hinzufügen. Den Teig zehn Minuten verkneten und anschließend die Schüssel mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie abdecken. Der Teig soll und darf nicht austrocknen. Den Teig an einen warmen Ort stellen und 1 ½ bis 2 Stunden gehen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig auf dem Blech verteilen. Darauf achten, dass der Teig überall gleichmäßig dick ist. Den Teig nochmals 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

### Zubereitung der Füllung:

Den Vanillepudding nach Packungsanleitung mit Sojadrink, Zucker und Vanillezucker zubereiten. Anschließend mit einer Folie abdecken, sodass sich keine Haut bildet. Den Pudding abkühlen lassen. Den abgekühlten Pudding mit der weichen Butter in der Küchenmaschine geschmeidig verrühren bis sich alles verbunden hat.

### Fertigstellung des Belages:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Sojasahne in einen Topf geben und alles kurz aufkochen. Wenn die Masse kocht, die Mandeln einrühren. Die Masse soweit abkühlen lassen, dass sie nur noch lauwarm ist und dann alles auf dem Hefeteig gleichmäßig verteilen. Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

### Fertigstellung:

Wenn das Blech noch heiß ist, den Kuchen vom Backblechrand lösen. Den Boden abkühlen lassen und anschließend mit einem langen Messer oder einem Tortenschneider waagrecht aufschneiden. Den oberen Boden abheben und beiseite legen. Die Füllung auf den unteren Boden geben und gleichmäßig verteilen. Den oberen Boden aufsetzen. Den Bienenstich für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen und alles fest werden lassen.