

Bienenstich

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Gehzeit ca. 14 Stunden

Backen: 15-20 Minuten

Zutaten | Für eine Ø 26cm Springform

Für den Hefeteig

270 g Dinkelmehl Type 630 oder Weizen Type 405/ 550*

45 g Rohrohrzucker

4 g Salz

5 g frische Hefe

65 g Margarine (Alsan Bio), weich

65 g Sojajoghurt

80 g Pflanzendrink (z.B. Hafer, Soja, ..)

etwas Margarine für die Form

Für die Röstmasse:

85g Zucker

32g Agavendicksaft

32g Pflanzenmargarine

85g Hafercuisine

100g Mandelblättchen

Für die Creme:

400g Pflanzendrink (Soja oder Mandel, kein Hafer)

40g Speisestärke

50 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

(alternativ 1 Päckchen Puddingpulver)

160g Schlagcreme (Schlagfix) oder 160g Pflanzenmargarine

1 Päckchen Sahnesteif

So geht's:

Für den Hefeteig in einer Rührschüssel Mehl und Zucker vermengen. Salz und Hefe an getrennten Stellen einbröseln (sollten sich nicht berühren). Pflanzendrink und Joghurt zugeben und auf niedrigster Stufe 5 Minuten kneten (Dinkelmehl 2,5 Minuten). Auf mittlerer Stufe weitere 8 Minuten (Dinkelmehl 4 Minuten) kneten. Anschließend weiche Margarine zugeben und den Teig so lange weiterverarbeiten, bis er wieder geschmeidig ist (ca. 3-4 Minuten).

Den Teig zugedeckt im Kühlschrank 8-14 Std. gehen lassen. Anschließend den Teig 2 Std. bei Raumtemperatur. Anschließend ohne erneutes Kneten in die gefettete Backform drücken.

Backofen auf 210 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten außer Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne oder Topf aufkochen. Anschließend Mandelblättchen hinzufügen und 5 Minuten unter Rühren erhitzen, bis die Masse karamellisiert. Sie sollte nicht zu dunkel werden.

Masse auf dem Teig verteilen und ca. 15-20 backen.

Den Hefekuchen in der Form vollständig auskühlen lassen und anschließend in zwei Böden schneiden. (Wer mag, kann den Decken bereits in Kuchenstücke vorschneiden, damit die Füllung beim Schneiden nicht rausgedrückt wird.)

Für den Pudding für die Füllung 3-4 EL der Milch abnehmen und das Vanille-Puddingpulver darin auflösen. Restliche Milch in einem Topf erhitzen. Kurz bevor die Milch kocht, Zucker, Vanillezucker und das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis es eindickt. Anschließend in eine Schüssel füllen und die Pudding-Oberfläche sofort mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet. Gut abkühlen lassen.

Zwischenzeitlich Schlagcreme mit Sahnesteif aufschlagen. Pudding nochmals kurz glatt mixen und anschließend die Sahne vorsichtig unterheben.

Kuchenboden mit der Puddingcreme bestreichen und dann die obere Kuchenhälfte (bzw. die Stückchen) draufsetzen.

Rezept Boden nach Stina Spiegelberg

Rezept Füllung nach Bianca Zapatka

Tipps:

- Hefe braucht kein Ei!

- Mit einem Vorteig lässt sich herausfinden, ob die Hefe noch gut ist.

(Hefe in kleines Gefäß bröseln, etwas lauwarmen Pflanzendrink (ca. 37 Grad) und 1 TL Zucker verrühren, bis Hefe aufgelöst ist. Wenn sich nach ca. 10-15 Minuten kleine Bläschen bilden, ist die Hefe noch aktiv.)

- Hefeteig braucht eine lange Knetzeit. Verarbeitungszeit Weizen: 8-12 Minuten. Der Teig entwickelt erst dann schöne Elastizität und Wasserspeichermöglichkeiten.

- Wann man Dinkelmehl verwendet, sollte die angegebene Knetzeit für Weizenmehl halbiert werden. Dinkel verliert schneller an Elastizität und die Wasseraufnahmefähigkeit nimmt ab bei Überarbeitung.

- Der Teig kann kalt geführt werden (ca. 10-15 Std. im Kühlschrank) oder konventionell auf Raumtemperatur ca. 1 Std. gehen. Kalt geführter Teig ist aromatischer und länger frisch (saftig). Typischer Hefegeschmack ist weniger bei kaltgeführter Methode.

- Zum Gehen den Teig zu einer Kugel formen. Für etwas Teigspannung den Teig immer wieder etwas nach oben zu einer Kugel ziehen. Zum Gehen die Nahtstelle nach unten setzen.

- Bei dem Kauf von veganer Schlagcreme unbedingt darauf achten, dass diese aufschlagbar ist. Vor dem Aufschlagen gut kühlen!

- Veganer Pudding sollte mit Soja- oder Mandelmilch gekocht werden, das funktioniert am verlässlichsten. Mit einigen Haferdrink-Sorten wird der Pudding nicht fest.

- Wer keine vegane Schlagcreme verwenden möchte, oder einfach lieber eine „Butter“creme mag, kann stattdessen 1:1 die Alsan bio (weich) verwenden. Diese wird dann unter den noch leicht warmen Pudding gerührt und anschließend zum Auskühlen in den Kühlschrank gestellt.

Gefördert durch

