

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Bienenstich

### Zutaten

Teig  
500 g  
Mehl  
75 g  
Zucker  
1 Päckchen  
Vanillezucker  
1 Prise  
Salz  
75 g  
Pflanzenmargarine  
1 Würfel  
Frischhefe (Menge für 500g Mehl)  
250 ml  
Sojamilch  
Belag  
200 g  
Pflanzenmargarine  
300 g  
Zucker  
3 Päckchen  
Vanillezucker  
3 EL  
Sojamilch  
300 g  
gehackte Mandeln

### Zubereitung

Für den Teig:

Mehl in eine Schüssel sieben. Mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Salz gut vermischen. Margarine und Frischhefe in der lauwarmen Sojamilch auflösen. Zum Mehlgemisch hinzufügen und mit dem Knethaken in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort so lange stehen lassen (ca. 1 Stunde), bis er etwa doppelt so hoch ist.

In der Zwischenzeit

Für den Belag:

Margarine, Zucker und Vanillezucker in der Sojamilch zerlassen. Die gehackten Mandeln unterrühren und abkühlen lassen. Die Masse sollte noch gut streichbar sein. Wenn zu dickflüssig ev. noch etwas Sojamilch dazugeben

Wenn der Teig aufgegangen ist auf der höchsten Stufe nochmals gut durchkneten und auf einem eingefetteten Backblech ausrollen. Die Mandelmasse gleichmässig darauf verteilen. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist (ca. 30-45 Minuten). Erst dann in den vorgeheizten Backofen schieben.

Backen: Zweite Schiene von unten bei 200°C ca. 15-20 Minuten.

## Zusatzinfo:

*Nach Belieben den Kuchen in der Mitte aufschneiden und mit Vanille-Pudding oder veganer Schlagsahne füllen.*

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen.**

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2003-04-28 06:51:41

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

---

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=70](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=70)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union ([www.euroveg.eu](http://www.euroveg.eu) [3]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto:rezepte@swissveg.ch) [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

**Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02):** [https://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=70&lang=de](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=70&lang=de)

## Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>