

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Aprikosen-Mandeltorte

### Zutaten

Mürbeteig:  
125 g  
pfl. Margarine  
75 g  
Zucker  
1 EL  
Sojamehl  
75 ml  
Wasser  
1 Päckchen  
Vanillezucker  
0.5 Päckchen  
Backpulver  
250 g  
Mehl  
Füllung  
100 g  
gemahlene Mandeln  
100 g  
Zucker  
1 EL  
Sojamehl  
30 ml  
Wasser  
100 ml  
Sojarahm oder veganer Schlagrahm  
500 g  
frische Aprikosen (oder aus der Dose)

### Zubereitung

Für den Mürbeteig:

Margarine und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach Sojamehl, Wasser, Vanillezucker, Backpulver und Mehl dazugeben und gut durchkneten. Den Teig ausrollen, in eine eingefettete Springform (Durchmesser 28cm) einpassen und am Rand ca. 1,5cm hochziehen.

Für die Füllung:

Gemahlene Mandeln, Zucker, Sojamehl, Wasser und Sojarahm zu einer geschmeidigen Masse verrühren und auf dem Teigboden verteilen. Dann die Aprikosen mit der Innenseite nach oben auf dem Teig verteilen.

Backen:

Zweite Schiene von unten bei 180°C ca. 45-50 Minuten.

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

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2001-12-10 11:32:33

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

---

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=80](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=80)

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=80](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=80)

#### 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>