

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

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

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

Kontaktadresse: 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&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>