

## Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, 05.09.2025

Bienenstich (vegan)

Für 12 Stücke

### Zutaten

#### Für den Hefeteig:

250 g	Weizenmehl (Type 550)
40 g	Zucker
5 g	frische Hefe
75 ml	Haferdrink Barista (oder anderer Pflanzendrink)
60 g	pflanzliche Joghurtalternative aus Soja, ungesüßt
60 g	Margarine, vegan
4 g	Salz

#### Für die Mandel-Röstmasse:

80 g	Zucker
30 g	vegane Honigalternative (oder Agavendicksaft)
30 g	Margarine, vegan
80 g	Hafer- Kochcreme (oder andere Cuisine zum Kochen)
100 g	Mandelblättchen

#### Für die Creme:

600 ml	Haferdrink Barista (oder anderer Pflanzendrink)
40 g	Speisestärke
2 TL	Agar Agar
40 g	Zucker
1 Msp.	gemahlene Vanille
200 g	Schlagcreme, vegan
1 Pck.	Sahnesteif

#### Außerdem:

Mehl zum Arbeiten  
 Springform (Ø 24 cm)  
 Margarine für die Form  
 (digitales) Küchenthermometer  
 Schneidebrett  
 eventuell Tortenring (Ø 24 cm)

### Zubereitung

1. Am Vortag **für den Hefeteig** Mehl, Zucker, Hefe, Haferdrink und Joghurtalternative in die Schüssel der Küchenmaschine geben und 3-5 Minuten auf erster Stufe mischen.
2. Die Margarine würfeln. Margarine und 1 knapp gefüllter TL Salz (4 g) in die Schüssel geben und weitere 8 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

**Stinas Tipps:** Dem Teig Zeit lassen, anfangs scheint es, dass die Zutaten sich nicht geschmeidig verbinden. Wer Dinkelmehl (Type 630) für den Hefeteig verwenden will, muss die Knetzeiten um die Hälfte reduzieren. Sie können den Teig auch ohne Küchenmaschine kneten. Dafür die Zutaten mit den Knethaken des Handrührers auf niedrigster Stufe mischen. Dann wie beschrieben auf höchster Stufe 8 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

3. Den Teig auf der Arbeitsfläche unter Spannung zu einer Kugel formen.

4. Eine große Schüssel mit etwas Mehl bestäuben, den Hefeteig hineingeben und abgedeckt 12-14 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

**Stinas Tipp:** Wer den Teig schneller zubereiten möchte, kann 15 g frische Hefe verwenden und lässt den Teig bei Raumtemperatur 2 Stunden gehen.

5. Am Folgetag **den Hefeteig** in der Schüssel vor der Weiterverarbeitung 2 Stunden Zimmertemperatur annehmen lassen.

6. Inzwischen Boden und Rand einer Springform (Ø 24 cm) fetten. Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und rund (Ø 24 cm) ausrollen.

8. Den Teig in die vorbereitete Form legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen, um Luftblasen zu zerstören.

9. **Für die Mandel-Röstmasse** Zucker, Honig, Margarine und Kochcreme in einer kleinen Pfanne aufkochen.

10. Die Mandelblättchen einrühren und etwa 5 Minuten unter Rühren erhitzen bis die Masse karamellisiert.

**Stinas Tipp:** Die Röstmasse sollte nicht zu dunkel werden, da sie anschließend noch gebacken wird.

11. Die heiße Mandelmasse gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen.

12. Bienenstich im heißen Ofen in der Form auf dem Rost in der Ofenmitte 15–20 Minuten goldgelb backen.

**Stinas Tipp:** Hefeteig mit Dampf backen, dafür ein kleines ofenfestes Gefäß (z. B. Porzellantasse) mit etwa 60 ml kochend heißem Wasser befüllen und mit auf den Rost setzen.

13. Bienenstich in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.

14. **Für die Creme** etwa 100 ml vom Haferdrink, Speisestärke und Agar-Agar in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.

15. Restlichen Haferdrink (500 ml) in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Den Zucker, Vanille und die Stärkemischung einrühren. Unter Rühren mit dem Schneebesen 3-4 Minuten bei milder Hitze kochen lassen, bis die Mischung andickt.

16. Den Topf von der Kochstelle nehmen und unter Rühren etwa 15 Minuten abkühlen lassen.

**Stinas Tipp:** Die Creme darf nicht vollständig auskühlen, sie sollte etwa 25 Grad haben.

17. Inzwischen die Schlagcreme in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen. Sahnefestiger zugeben und noch eine Minute weiter schlagen.

18. Die Vanillecreme in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen glattrühren und die Sahne in 2 Portionen vorsichtig mit einem Silikonschaber unterheben.

19. Den ausgekühlten Bienenstich vorsichtig aus der Form lösen und am besten mit einem langen Sägemesser waagrecht durchschneiden.

**Stinas Tipp:** Der Boden sollte etwa zwei Drittel der Höhe haben und der obere Teil ein Drittel.

20. Den oberen Teil abheben und auf einem Schneidebrett in 12 Stücke schneiden.

21. Den Boden mit der Schnittfläche nach oben in die Springform legen (oder mit einem Tortenring) umstellen. Die Vanille-Sahnecreme auf den Kuchenboden geben und glattstreichen. Die einzelnen Deckelstücke daraufsetzen und leicht andrücken.

22. Bienenstich mindestens 1 Stunde kaltstellen.

23. Kuchen in Stücke schneiden und servieren.