SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Fruchtiger Apfelstrudel mit Vanillesauce

Zubereitungszeit: 45 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Für den Strudelteig

250 g Weizenmehl, fein

1 Prise(n) Salz

5 EL Sonnenblumenöl

1 EL Apfelessig

130 ml Wasser, lauwarm

Für die Füllung

100 g Nüsse oder Mandeln, gehackt

Zimtzucker

50 g Semmelbrösel

2 kg Äpfel, säuerliche Sorte

1 Pack Vegane Alternative zu Frischkäse

1 EL Puderzucker

Rosinen

200 ml Wasser, heiß

Für die Vanillesauce

1 Pack Vanillesaucenpulver

500 ml Mandeldrink

---

1. Mehl in eine Rührschüssel sieben und salzen. Mit der Hand eine Mehlgrube in die Mitte drücken, Pflanzenöl, Apfelessig sowie lauwarmes Wasser hineingeben und rasch zu einem geschmeidigen Strudelteig verarbeiten. Der Strudelteig muß glatt, elastisch und zart sein. Teig in zwei gleichgroße Portionen teilen und zu Kugeln formen, diese mit etwas Pflanzenöl bepinseln und mit einem sauberen Küchentuch bedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. Gehackte Nüsse oder Mandeln mit etwas Zimtzucker in einer Pfanne ohne Fett anrösten und zur Seite stellen.

3. Semmelbrösel ebenfalls ohne Fett in einer Pfanne anrösten, beiseite stellen.

4. Vegane Alternative zu Frischkäse in einer Rührschüssel mit Puderzucker cremig rühren.

5. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse herausschneiden und Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

6. Rosinen in einem Schälchen mit heißem Wasser übergießen und einige Minuten quellen lassen, anschließend abgießen und ausdrücken.

7. Ein trockenes, sauberes Tischtuch auf einer großen Arbeitsfläche ausbreiten und mit etwas Mehl bestreuen. Je eine Strudelteig-Kugel mit einem bemehlten Nudelholz hauchdünn viereckig auf der Tuchunterlage hauchdünn auswellen. Der Strudelteig kann auch vorsichtig mit den Händen in Form gezogen werden, sobald er etwa Tellergroß ausgerollt ist. Je einen ausgerollten Strudelteig sofort mit der Hälfte der zerlassenen Pflanzenmargarine einpinseln und die Hälfte der veganen Alternative zur Frischkäsecreme gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Die gerösteten Semmelbrösel und Zimt-Nüsse auf etwa 2/3 der Strudelfläche verstreuen (dabei die Teigränder freilassen), darauf die Hälfte der Apfelwürfel sowie der Rosinen gleichmäßig verteilen. Die Teigränder einschlagen und den belegten Teig durch stückweises Anheben des Unterlage-Tuches vorsichtig zu einem Strudel rollen. Mithilfe des Tuches die Strudelrolle behutsam auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleiten lassen, dabei darauf achten, daß der Teigrand nach unten zu liegen kommt. Mit der zweiten Teigkugel ebenso verfahren und wie oben beschrieben mit den restlichen Zutaten füllen. Beide Strudel bei 180°C im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen, nach dieser Zeit die Strudeloberflächen mit etwas zerlassener Pflanzenmargarine einpinseln und weitere 30 Minuten goldbraun backen.

8. Vanillesoße nach Packungsanleitung zubereiten: dazu das Soßenpulver mit 4 EL von 500ml Mandeldrink und 2 EL Zucker klümpchenfrei anrühren. Restlichen

Mandeldrink zum Kochen bringen, angerührtes Soßenpulver zugeben und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zusammen kurz zu einer geschmeidigen Vanillesoße aufkochen. Kalt oder heiß zum frischen Apfelstrudel servieren.