

Apfelstrudel mit Vanillesauce



Und es geht weiter mit der Apfelparade! Die kleine Kiste mit Äpfeln, die ich von Zuhause mitgenommen habe, ist nicht mal ansatzweise leer, also gibt es heute gleich noch mal einen Apfelkuchen, beziehungsweise einen Strudel.

Den letzten Apfelstrudel habe ich vor vielen, vielen Jahren gebacken, kurz nachdem ich mit einer Freundin in Wien war. Dort haben wir im Schloss Schönbrunn an einer kleinen Apfelstrudel-Show teilgenommen und ein originales Rezept mitgenommen.

Heute habe ich ein Rezept aus Omas altem Backbuch „Backen macht Freude“ ausprobiert, aber natürlich wie immer Kleinigkeiten verändert. Statt Weizen- habe ich Dinkelmehl genommen (ging genauso gut) und die Brösel habe ich noch in etwas Butter angeröstet. Auch Zimt kam im Rezept nicht vor, aber der muss einfach sein bei Äpfeln!

Ich finde ja, Strudel sollte man warm und frisch essen, also

habe ich ein paar Freunde zum Strudel-Kränzchen eingeladen. Die Menge im Rezept ist für einen großen Strudel oder zwei kleinere und ich habe zwei gebacken, aus mehreren Gründen. Zum einen habe ich nicht die größte Arbeitsfläche in der Küche zum Ausziehen des Teigs. Zum zweiten bekommt man einen kleineren Strudel leichter aus dem Tuch aufs Blech. Da ich so lange keinen gebacken hatte, hat mir dieser Schritt ein wenig Sorgen bereitet. Aber es ging alles glatt!



Das Rezept für die Vanillesauce habe ich von meiner Ma

übernommen. Wir machen es immer zur [Roten Grütze](#).

Für 1 großen oder 2 kleinere Strudel:

250 g Dinkelmehl Type 630

1 Prise Salz

7–10 EL lauwarmes Wasser

50 g zerlassene Butter/Margarine ODER 4 EL Öl (Raps)

1–1,5 kg Äpfel

50 g Semmelbrösel

15 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

$\frac{1}{2}$ TL Zitronenzucker oder etwas abgeriebene Zitronenschale

90 g Zucker

1 TL Zimt

50 g Rosinen

1–2 Schuss Rum (oder Apfelsaft)

1 Handvoll Mandeln, gehackt oder Mandelblättchen/-stifte

50 g zerlassene Butter oder einige EL Öl

Für die Füllung die Rosinen mit etwas Rum übergießen und ziehen lassen. (Geht auch gut über Nacht.) Die Brösel in einer beschichteten Pfanne mit der Butter anrösten, dabei nicht aus den Augen lassen und ständig rühren.

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, aufhäufen und eine Mulde in die Mitte drücken. Salz, Öl und einige Esslöffel Wasser zufügen und von der Mitte her alles verkneten. Nach und nach das restliche Wasser (ich brauchte alle 10 EL) dazugeben und einen Kloß kneten. Dann alles zu einem glatten Teig kneten. Falls nötig noch ein paar Tropfen Wasser dazugeben.

Den Teig in eine Schüssel legen, mit etwas Öl bestreichen, mit einem Tuch abdecken und $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen.

In dieser Zeit die Äpfel waschen, nach Belieben schälen (bei Bio-Äpfeln nicht nötig) und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel der Länge nach halbieren und dann in Scheiben schneiden. Die Äpfel mit den Bröseln, dem Zucker, den Rosinen, den Mandeln und dem Zimt mischen.

Den Ofen auf 165 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Ein großes, dünnes Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen und mit Mehl bestreuen. Je nachdem, ob man einen der zwei Strudel machen möchte, den Teig halbieren oder im Ganzen darauf rechteckig ausrollen. Dann vorsichtig mit den Händen nach allen Seiten ausziehen, bis er so dünn ist, dass man hindurch sehen kann. Die Füllung* darauf verteilen und einen kleinen Rand lassen. Die Ränder an den kurzen Seiten einklappen und den Strudel mit dem Tuch vorsichtig von der langen Seite her aufrollen. Den Strudel mit der Naht nach unten aufs Blech legen und mit etwas zerlassener Butter oder Öl bestreichen. 45–60 Minuten backen. Während des Backens noch einmal mit zerlassenem Fett/Öl bestreichen.

** Bei mir war es etwas zu viel, ich habe die restliche Füllung in einer Auflaufform mitgebacken und nehme sie fürs Frühstücks-Porridge. Man kann auch noch ein paar Streusel machen und einen Crumble aus den Resten zaubern.*

Vanillesauce:

200 ml Sahne

100 ml Milch

100 ml Milch

2 Eigelbe

1 ausgeschabte Vanilleschote

Schote

Zucker (2-3 EL)

Sahne und 100 ml Milch aufkochen lassen. Die weiteren 100 ml Milch mit den Eigelben verquirlen und in den Topf geben, dabei ständig rühren, damit das Ei nicht gerinnt.

Das Mark der Vanilleschote sowie die ausgeschabte Schote dazu geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Soße dickt dann langsam an. In einer Schüssel oder einem Kännchen auskühlen lassen.



Da wir uns heute gemütlich über den noch warmen Strudel

hergemacht haben, gibt es dieses Wochenende erst sehr spät ein Rezept hier auf dem Blog.

Aber ich wünsche euch trotzdem einen schönen Rest-Sonntag und einen sonnigen Start in eine wundervolle Woche!

Eure Judith

Der Strudel ist, wenn man die Brösel mit Margarine oder Öl röstet und ihn mit Öl bestreicht, **vegan**.

Beerendessert mit Vanillesauce



Da

bin ich wieder. Die letzten zwei Wochen war es hier sehr ruhig. Bei der Arbeit gab es so viel zu tun, dass mir nach täglichen Überstunden keine Zeit und Ruhe blieb, um neben privaten Terminen zu Backen, Kochen oder Bloggen. Ich hoffe, die Zeit ist euch nicht zu lange geworden.

Am Wochenende hatten wir dann drei Tage zum Verschnaufen, denn unser Chef hat gestern Feiertag ausgerufen und somit hatten wir frei. Eine Wohltat! =)

Auf Familienbesuch konnte ich dann auch endlich mal wieder backen und fotografieren. Ich starte also erholt in die Woche und habe drei leckere Rezepte für euch im Gepäck.



Beeren sind die farbenfrohen kugeligen Schätze des Sommers. Sie lassen die Süße der Sonne auf der Zunge zerplatzen, stillen mit ihrer leichten Säure ein wenig den Durst der langen heißen

Tage und lassen sich zu allerlei Herrlichkeiten verarbeiten. Einige Sorten wie beispielsweise Johannisbeeren kann man wunderbar einfrieren und sich dann das ganze Jahr den Sommer in die Küche zaubern, zum Beispiel mit einem Johannisbeerkuchen oder einer Roten Grütze.

Bei uns hat dieses Beerengericht Familientradition und wird oft als Nachtisch serviert, so lange die Tiefkühltruhe sonnenverwöhnte Vorräte hergibt. Dazu eine selbstgemachte Sauce mit echter Vanille und davon nicht zu wenig und die Welt ist in Ordnung!

Man kann diese Grütze natürlich auch mit TK-Beeren machen. Bei uns ist es meist auch nichts anderes, nur dass wir die TK-Vorräte eben selbst herstellen. =)

Beerendessert:

etwa 500 g Beeren

(das können Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren sein, am besten natürlich alles zusammen als Mischung; es können auch gekaufte TK-Beeren sein)

1/2 Packung Vanillepuddingpulver

1/4 l Milch

Zucker (je nach Säure der Beeren sollten 2-4 EL reichen)

Beeren erhitzen, Puddingpulver mit Milch anrühren und samt Zucker dazu geben.

3-4 Minuten aufkochen und dann erkalten lassen.

Vanillesauce:

200 ml Sahne

100 ml Milch

100 ml Milch

2 Eigelbe

1 ausgeschabte Vanilleschote
Schote

Zucker (2-3 EL)

Sahne und 100 ml Milch aufkochen lassen. Die weiteren 100 ml Milch mit den Eigelben verquirlen und in den Topf geben, dabei

ständig rühren, damit das Ei nicht gerinnt.

Das Mark der Vanilleschote sowie die ausgeschabte Schote dazu geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Soße dickt dann langsam an. In einer Schüssel oder einem Kännchen auskühlen lassen.



Konserviert ihr euch auch den Sommer? In Einmachgläsern oder der Tiefkühltruhe?

Ich würde mich freuen zu hören, welche Vorräte ihr euch anlegt

und was ihr daraus zaubert!

Eine genussvolle Woche wünscht euch eure
Judith

Blitzschnelle Mini- Apfelstrudel aus Filoteig mit Vanillesauce (vegan)



Letzten Herbst haben wir bei meinen Eltern ein Apfelerntefest gemacht. Sie haben am Rande des Dorfes ein kleines Grundstück mit ein paar Bäumchen darauf, die jedes Jahr reichlich Äpfel tragen. Meist so viele, dass wir sie nicht alle ernten und lagern können. Deswegen geben wir sie gerne an Freunde weiter. Das haben wir mit einem kleinen Picknick verbunden: es gab Apfelmuffins, Kaffee und Tee und natürlich konnten wir beim Pflücken auch nicht widerstehen und knabberten den einen oder anderen Apfel. Eine schöne Ernte war das. Dieses Jahr war ich leider nicht dabei. Aber meine beiden

haben auch alleine viele Kisten der saftigen Früchte von den Bäumen geholt und in großen Stapeln in der Garage eingelagert. Mein Pa hatte sich dafür extra vor ein paar Jahren grüne Obstkisten bei einem befreundeten Gemüsehändler besorgt. Nun haben wir also wieder unseren Wintervorrat an köstlichen knackigen Vitaminquellen und können aus dem Vollen schöpfen. Man kann nämlich wunderbar mit ihnen backen. Ich finde, sie haben die perfekte Balance zwischen Frucht und Säure und das liebe ich bei Äpfeln. Auch im Kuchen ist das super und so backe ich gerne unseren Familien-Rührkuchen (Onkel Heiko- Kuchen genannt) aus Dinkelvollkornmehl mit Äpfeln, den [1-2-3- Apfelkuchen](#) oder auch mal einen Strudel.



Da ein großer Strudel ja doch etwas Aufwand bedeutet, wenn man den Teig selbst macht, und da er für zwei Personen vielleicht auch etwas zu viel ist (auch wenn Naschkater und ich ihn sicher bewältigen würden...), habe ich uns kleine Strudel aus Filoteig gemacht. Die gehen blitzschnell und schmecken grandios. Da ich immer vegane Margarine kaufe und die Strudel somit sowieso schon vegan waren, habe ich aus der offenen Reismilch noch eine schnelle Vanillesauce dazu gemacht. Mein Naschkater war begeistert von diesem Nachtisch und ich hoffe, ihr werdet es auch sein! =)



Für 4

Stück

8 Blätter Filoteig (Dreiecke) oder 4 rechteckige Blätter,
halbiert

2 Äpfel

1 EL (Rum)Rosinen

2 TL Zimt-Zucker

1 Hand voll Walnüsse, gehackt

[1 TL Rum]

2 EL vegane Margarine, geschmolzen

150 ml Pflanzendrink

1 gestr. EL Stärke

1 Päckchen Vanillezucker

1 EL Vanilleextrakt* oder 1 Prise Vanillepulver

[1 kleiner Schuss Rum]

** Ich habe selbst welchen angesetzt: Ein Schraubglas nehmen, ausgekratzt oder zu trockene Vanilleschoten in kleine Stückchen schneiden oder brechen und ins Glas geben. Mit Rum (tolles zusätzliches Aroma, man kann aber auch etwas Neutraleres wie Korn nehmen) aufgießen, so dass alles bedeckt ist. Ein paar Wochen ziehen lassen.*

Die Äpfel in feine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit den (Rum)Rosinen, den fein gehackten Walnüssen und dem Zimtzucker

mischen. Wer keine Rumrosinen hat, aber den Geschmack mag, der gibt den TL Rum dazu.

Die Filoblätter mit etwas geschmolzener Margarine bestreichen und immer zwei aufeinander legen. Dann etwa 2 EL der Apfelmischung mittig auf den Teig geben und von drei Seiten her die Zipfel einklappen, so dass die Füllung bedeckt ist und ein Dreieck entsteht.

Mit den restlichen Teigdreiecken ebenso verfahren. Alle Taschen außen mit etwas Margarine bepinseln.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und mit dem Rest Margarine auspinseln. Die Taschen nacheinander oder immer zu zweit hinein geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze langsam bei mehrmaligem Wenden braten, bis sie auf beiden Seiten goldbraun und knusprig sind. Das braucht etwa 5 Minuten.

Für die Sauce 150 ml Pflanzendrink (*Ich habe Reisdink genommen, der hat eine natürliche Süße*) abmessen. 100 ml in einem kleinen Topf zusammen mit dem Vanillezucker und dem Vanilleextrakt oder -pulver erhitzen. In die restlichen 50 ml Flüssigkeit die Stärke einrühren (*Am besten mit Schneebesen*). Wenn die Flüssigkeit kocht, unter Rühren den Stärkemix dazu gießen und weiter rühren, bis es andickt und leicht blubbert.

Die Taschen mit der Sauce anrichten. Wenn man mag, kann man sie zur Verschönerung noch mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.[nurkochen]



TIPP:

Man kann für die Füllung natürlich auch gehackte Mandeln oder Haselnüsse nehmen, die Rosinen weglassen und zum Beispiel halb Apfel, halb Birne nehmen. Hier kann jeder seinem Geschmack folgen. =)

Lasst es euch schmecken und ich wünsche euch ein genussreiches Wochenende!

Eure Judith