

Rezept

Quitten-Apfel-Strudel mit Vanillesauce und Kürbiskernöl

Ein Rezept von Quitten-Apfel-Strudel mit Vanillesauce und Kürbiskernöl, am 30.06.2024

Zutaten

Für den Quitten-Apfel-Strudel

3 Äpfel	1 Quitte
5 EL vegane Margarine	70 g helle Rosinen
1 TL Zimtpulver	2 TL Quittengelee
70 g Rohrohrzucker	8 Blätter rechteckiger Filo- oder Yufkateig (ca. 20 × 35 cm; 120 g)

Für die Vanillesauce

160 ml Pflanzendrink	90 ml pflanzliche Sahne
10 g Vanillepuddingpulver	20 g Rohrohrzucker
1 Msp. Vanillepulver (alternativ: ½ TL Vanillepaste)	1 Msp. Salz

Außerdem

2 EL Puderzucker	4 EL Kürbiskernöl
-------------------------	--------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal, 39 g F, 4 g EW, 68 g KH

Zubereitung

Quitten-Apfel-Strudel

1. Die Äpfel waschen, die Quitte schälen, die Früchte vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in kleine Würfel schneiden. 1 EL vegane Margarine in einer Pfanne erhitzen und das Obst darin einige Minuten anschwitzen.
2. Rosinen, Zimt, Quittengelee und Zucker unterrühren und alles ein paar Minuten karamellisieren lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen.
3. Die restliche Margarine in einem Topf erwärmen, sodass sie gerade flüssig ist. Den Backofen auf 175° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
4. Ein Filoteigblatt auf die Arbeitsplatte legen und mit etwas Margarine einstreichen. Ein zweites Blatt darauflegen. Ein Viertel der Apfel-Quitten-Mischung auf das untere Drittel des Filoteigs verteilen, seitlich jeweils 4 cm Rand frei lassen.

5. Die Teigblätter mit der Fruchtfüllung zu einem Mini-Strudel aufrollen: Den linken und rechten Rand über die Füllung klappen, dann die Filoblätter von der Füllungsseite straff aufrollen (wie eine Frühlingsrolle). Auf die gleiche Art und Weise aus den restlichen Teigblättern und der übrigen Fruchtmischung drei weitere Strudel herstellen. Die Strudel auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Auf dem Blech lauwarm oder ganz abkühlen lassen.
-

Vanillesauce

6. Inzwischen den Pflanzendrink in einem Topf zum Kochen bringen. Die pflanzliche Sahne mit den weiteren Zutaten in einer Schüssel mischen und unter den Pflanzendrink rühren. Kurz aufkochen lassen und den Topf vom Herd nehmen.
-

Anrichten

7. Den Strudel mit Puderzucker bestäuben und schräg halbieren. Die Vanillesauce und das Kürbiskernöl mit Löffeln auf den Tellern verteilen, dabei darauf achten, dass sich Öl und Sauce nicht berühren. Die Strudel dekorativ auf die Teller setzen.