

Apfeltaschen oder 'falscher' Apfelstrudel (Blätterteig, Sahne)

Kuchen

(Portionen s. gfs. unter Bemerkungen)

Zutaten:

5-6 Äpfel, 4 EL Zucker, 2-3 EL Wasser, 1 Pk. Vanillezucker (8g=2TL), 1 TL Speisestärke (mit 1 TL Wasser verrührt), 1 Zitrone (Saft ausgepresst), 1 TL Zimt, 100 g Rosinen, 1 Pr. Salz, 1-2 TL Alsan, 1-2 EL Puderzucker (z. Überstreuen), 1,5-2 Rollen veganer Blätterteig.

Optional: 250 ml vegane Sahne (z.B. Leha, Soyatoo Whip, o.ä.).

Zubereitung:

Äpfel (gfs. gewaschen & ungeschält) entkernen & in kleine Stücke schneiden. Zucker & Wasser in e. Pfanne karamellisieren lassen, die Äpfel m. Alsan hinzufügen. Mit Zitronensaft ablöschen & die Rosinen unterrühren; Vanillezucker, Zimt, Salz dazu; alles 5 min. köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen. Im Folg. Backpapier verwenden. Blätterteig in gleichgroße Stücke schneiden & Apfel-Rosinen-Masse auf die Hälfte der Stücke verteilen; mit jew. e. weiteren Stück Blätterteig bedecken / verschließen. Ränder zuerst mit den Fingern, dann mit einer Gabel zusammendrücken. Im vorgeheizt. Backofen bei 180°C Ober- / Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Variationen:

Falscher Strudel: Ofen auf 200°C Umluft vorheizen; Blätterteig-Stücke m. Puderzucker bestäuben & ca. 13 min. backen; abkühlen lassen; mit d. Apfel-Rosinen-Masse servieren. Gfs. die 'Sahne' erstellen (kein 'Sahne-Steif' notwendig).

Bemerkungen:

Uli 2017

Noch warm ist 's besonders lecker.

Vegane Sahne / Schlagcreme kann man / muss man nicht mögen - geht auch ohne gut!

Quellen / Links:

Vegane Apfeltaschen aus Blätterteig: mehr-als-rohkost.de (hier auch Bildquelle)

'Falscher Apfelstrudel' mit Sahne: Küchenschlacht, ZDF, 23.02.2017