

Rezept

# Veganer Apfelstrudel

Ein Rezept von Veganer Apfelstrudel, am 02.11.2024

## Zutaten

### Für den Strudelteig:

<b>170 g</b> Mehl (Type 550)	<b>1 Prise</b> Salz
<b>2 EL</b> neutrales Pflanzenöl	<b>1 TL</b> Apfelessig
Mehl zum Bearbeiten	

### Für die Füllung:

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>600 g</b> Äpfel
<b>½ TL</b> Zimtpulver	<b>½ TL</b> Bourbon-Vanillepulver
<b>60 g</b> gehackte Mandeln	<b>30 g</b> vegane Margarine
<b>30 g</b> Paniermehl	

### Für die Joghurtsauce:

<b>300 g</b> Sojajoghurt	<b>100 ml</b> Sojasahne
<b>2-3 EL</b> Agavendicksaft (oder Ahornsirup)	<b>0,5-1 TL</b> Bourbon-Vanillepulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 10 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz, 70 ml lauwarmes Wasser, 1 EL Öl und Essig in eine Rührschüssel geben und alle Zutaten zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 1 Min. verkneten. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Strudelteig abgedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, Zimt- und Vanillepulver mischen.
3. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Margarine und Paniermehl dazugeben und beides bei kleiner Hitze unter Rühren 1-2 Min. anschwitzen, dann etwas abkühlen lassen.
4. Den Teig sehr dünn ausrollen. Den Teig behutsam über den Handrücken zu einem ca. 50 x 60 cm großen Rechteck ausziehen und auf ein großes sauberes Küchentuch legen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

5. Den Teig mit Mandelmasse bestreichen und die Äpfel darauf verteilen, dabei jeweils einen kleinen Rand frei lassen. Durch Anheben des Tuches den Strudel von der Längsseite her aufrollen. Den Strudel mit der Naht nach unten auf das Blech legen und mit 1 EL Öl bestreichen. Den Strudel im Backofen (Mitte) 30-35 Min. backen.
- 
6. Für die Joghurtsauce Joghurt mit Sahne, Agavendicksaft, Vanillepulver und Zitronenschale mit einem Schneebesen verrühren. Die Sauce bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.