

Presseinformation

Vorwerk Austria GmbH
& Co. KG, Thermomix®
Handelskai 92/Rivergate
1200 Wien

www.vorwerk.at

Rezepte

STARKOCH SIEGFRIED KRÖPFL KREIERT VEGANE WEIHNACHTSMENÜS IM THERMOMIX®

Erster Gang / Suppe

MARONICREMESUPPE

Arbeitszeit: 10 Min. | Gesamtdauer: 45 Min. | Schwierigkeitsgrad: leicht | 8 Portionen

Zutaten:

150 g Zwiebeln geschält, halbiert, in Spalten geschnitten
300 g Maroni, gegart, geschält
30 g Olivenöl
10 g Zucker
125 g Weißwein, vegan
150 g Erdäpfel, mehlig, geschält, in Stücken (2-3 cm)
50 g Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 2
Gemüsesuppenwürfel (für je 0,5 l)
1 TL Salz
½ TL Pfeffer, frisch gemahlen
200 g vegane Sahne (z.B. Hafercuisine, Sojacuisine, Cashewcuisine)
10 g Zitronensalzpaste (700g Bio Zitronen, 100g Salz)*
Petersilienblätter, frisch, zum Garnieren (optional)





Zubereitung im Thermomix®:

Vorbereitung Zitronensalzpaste

1. Zitronen waschen, trockenreiben, vierteln und die Kerne entfernen
2. Zitronenviertel und Salz in den Mixtopf geben und 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben
3. Danach 20 Sekunden auf Stufe 7 pürieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Noch einmal 10 Sekunden bei Stufe 8 pürieren und in ein Glas zur Zwischenlagerung umfüllen.

Zubereitung

5. Zwiebeln, Maroni, Olivenöl und Zucker in den Mixtopf geben und karamellisieren.
6. Weißwein zugeben und 3 Minuten bei 100°C auf Stufe 1 kochen.
7. Erdäpfel, Wasser, Gewürzpaste, Salz und Pfeffer zugeben und 20 Minuten bei 100°C auf Stufe 1 kochen.
8. Vegane Sahne und Zitronensalzpaste (siehe Vorbereitung) zugeben und 1 Minute pürieren.
9. Maronischaumsuppe in tiefen Tellern anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

Tipp von Haubenkoch Siegi Kröpfl:

„Die Maronicremsuppe gelingt am besten mit frischen Maroni, die man vorher im Ofen gart. Mit einem Schuss weißem Balsamico-Essig bekommt man zudem eine leichte Säure, die die Suppe herrlich verfeinert.“

** Die Zitronensalzpaste aus dem Thermomix® bietet eine ausgezeichnete Möglichkeit, Zitronen länger haltbar zu machen. Sie kann vielseitig verwendet werden, immer dann, wenn Zitronenschale und/oder Zitronensaft sowie eine Prise Salz gefragt sind. Dies eignet sich besonders gut zum Verfeinern von Fisch, Gemüsesuppen, Saucen und sogar Gebäck. Die Zitronensalzpaste bleibt mindestens 3 Monate haltbar, wenn sie in sauberen Gläsern an einem kühlen und dunklen Ort aufbewahrt wird. Nach dem Öffnen sollte sie im Kühlschrank aufbewahrt und bald verbraucht werden.*

Getrüffelte Erdäpfelsuppe

Arbeitszeit: 10 Min. | Gesamtdauer: 35 Min. | Schwierigkeitsgrad: leicht | 8 Portionen

Zutaten:

150 g Zwiebeln geschält, halbiert, in Spalten geschnitten
 100 g Lauch, in Stücken
 25 g Olivenöl
 400 g Erdäpfel, mehlig, geschält, in Stücken (2-3 cm)
 50 g Gewürzpaste für Gemüsebrühe oder 2 Gemüsesuppenwürfel (für je 0,5 l)
 200 g vegane Sahne (z.B. Hafercuisine, Sojacuisine, Cashewcuisine)
 1-1½ TL Salz nach Geschmack
 ½ TL Pfeffer, frisch gemahlen
 ½-1 TL Weißweinessig, nach Geschmack
 Schwarzer Trüffel aus dem Glas, nach Belieben
 1-2 Prisen Muskatnuss, gemahlen
 10 g Trüffelöl



Zubereitung:

1. Zwiebeln, Lauch und Olivenöl zugeben und anbraten.
2. Danach Erdäpfel, Wasser und Gewürzpaste zugeben und 20 Min./100°C/Stufe 1 kochen.
3. Vegane Sahne, Salz, Pfeffer und Weißweinessig in den Mixtopf zugeben und eine Minute pürieren.
4. Währenddessen Trüffel in grobe Stücke hacken.
5. Anschließend Muskatnuss und Trüffelöl zugeben und 5 Sek. auf Stufe 4 untermischen.
6. Getrüffelte Erdäpfelsuppe in tiefen Tellern anrichten, mit den gehackten Trüffeln garnieren und servieren.

Tipp von Haubenkoch Siegi Kröpfl:

„Wer es besonders schaumig mag, mixt die Suppe vor dem Servieren kurz nochmals bei hoher Stufe auf – so wird die Suppe ein echter Hingucker!“

„Als Einlage könnte man noch klein-würfelig, gerösteten, geräucherten Tofu dazugeben – so bekommt die Suppe noch einen rauchigen Beigeschmack.“

Zweiter Gang / Hauptspeise:

WEIHNACHTLICHER FESTTAGSBRATEN MIT KÜRBISPÜREE UND KOHLSPROSSEN

Arbeitszeit: 50 Min. | Gesamtdauer: 1:30 Stunde | Schwierigkeitsgrad: mittel | 8 Portionen

Zutaten

Braten

- 100 g Pinienkerne
- 75 g Zwiebeln, geviertelt
- 10 g Petersilie, frisch, Blättchen abgezupft
- 200 g braune Champignons, frisch, geviertelt
- 3 EL Olivenöl
- 1 Packung Blätterteig, aus dem Kühlregal (ca. 280 g)
- 500 g Sensational Veganes Faschiertes (Garden Gourmet)
- 60 g Wasser
- 1½ TL Salz 1 Msp. Pfeffer, gemahlen
- 2 Msp. Piment, gemahlen
- 100 g Semmelbrösel

Beilagen und Sauce

- 100 g Zwiebel, halbiert, in Spalten
- 100 g Karotten, in Scheiben (1 cm)
- 100 g Pastinaken, in Scheiben (1 cm)
- 80 g Sellerie, geschält, in Stücken (1 cm)
- 20 g Olivenöl
- 1300 g Kürbisfleisch vom Butternusskürbis, geschält (Optional: Muskatkürbis oder Hokkaido-Kürbis)
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g Tomatenmark
- 200 g Rotwein, vegan
- 600 g Kohlsprossen
- 1 EL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 1 Gemüsesuppenwürfel (für 0,5 l)
- 1 EL Sojasauce 40 g Preiselbeerkompott
- 2 Zweiglein Rosmarin, frisch
- 6 Zweiglein Thymian, frisch
- 2 Lorbeerblätter, getrocknet
- 6 Wacholderbeeren
- 12 Pfefferkörner, schwarz
- 3 TL Salz
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL vegane Margarine
- 4 Prise Pfeffer, frisch gemahlen
- ½ TL Zimt, gemahlen
- 50 g vegane Margarine





100 g vegane Sahne (z.B. Hafercuisine, Sojacuisine, Cashewcuisine)

1½ TL Zucker

½ TL Muskatnuss, frisch gerieben

1 TL Ingwer, getrocknet, gemahlen

Zubereitung im Thermomix®

Braten

1. 100 g Pinienkerne in einer großen Pfanne auf dem Herd goldbraun rösten und dabei immer wieder umrühren.
2. Währenddessen Zwiebeln und Petersilie in den Mixtopf geben und 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.
3. Champignons zugeben und 3 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.
4. Geröstete Pinienkerne in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.
5. 3 EL Olivenöl in die Pfanne geben, Schwammerl-Zwiebel-Mischung aus dem Mixtopf zugeben und bei mittlerer Hitze dünsten, bis das Wasser verdampft ist (ca. 5 Minuten).
6. In dieser Zeit Backofen auf 180°C (Heißluft) vorheizen.
7. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Blätterteig ausrollen und auf das Backblech legen.
8. Pinienkerne, veganes Faschiertes, Wasser, Salz, Pfeffer, Piment, Semmelbrösel und gebratene Schwammerl-Zwiebel-Mischung in den Mixtopf geben und mit dem Spatel gründlich vermischen.
9. Füllung auf die Mitte des Teigs geben und mithilfe des Spatels oder den Händen zu einer länglichen Rolle formen, dabei an den Rändern jeweils ca. 2 cm frei lassen.
10. Blätterteig über der Füllung fest verschließen und Ränder einschlagen.
11. Mit einer Gabel mehrere Löcher in den Blätterteig stechen und mit etwas Wasser einstreichen.
12. In den Ofen schieben und 40-50 Minuten (180°C) goldbraun backen. Währenddessen Mixtopf spülen und trocknen und im Rezept fortfahren.

Beilagen und Sauce

13. Zwiebeln, Karotten, Pastinaken, Sellerie und Olivenöl in den Mixtopf geben und anbraten.
14. Währenddessen 1300 g Kürbisfleisch in 3 cm große Würfel schneiden und im Varoma-Behälter verteilen.
15. 1 Knoblauchzehe schälen und hineinlegen.
16. Tomatenmark und Rotwein zugeben und 3 Minuten bei 100°C auf Stufe 1 kochen.
17. Währenddessen Varoma-Einlegeboden einsetzen und 600 g Kohlsprossen auf dem darauf verteilen. Varoma verschließen.
18. Wasser, Gewürzpaste, Sojasauce, Preiselbeerkompott, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, 1 TL Salz und Stärke zugeben. Varoma aufsetzen und 25 Minuten im Modus Varoma auf Stufe 1 garen.
19. Varoma beiseitestellen. Eine große Schüssel mit Sieb bereitstellen und die Sauce in die Schüssel abseihen. Mixtopf kurz spülen und die Sauce zurück in den Mixtopf füllen.
20. 150 g vom abgeseihten Gemüse (ohne Gewürze) zugeben und 1 Minute pürieren.
21. Währenddessen Varoma öffnen und gegarte Kohlsprossen mit 1 EL Margarine, ½ TL Salz, 1 Prise Pfeffer und ½ TL Zimt vermengen und beiseitestellen.
22. Sauce in einen Behälter füllen und warmhalten und Mixtopf spülen.



23. Gegarten Kürbis, 50 g Margarine, vegane Sahne, Zucker, 1 ½ TL Salz, Muskat und 3 Prisen Pfeffer und Ingwer in den Mixtopf geben und 30 Sekunden pürieren.
24. Weihnachtlichen Festtagsbraten in Scheiben schneiden und mit Kürbispüree, Kohlsprossen und Sauce servieren.

Vegane Entenbrust mit Maroniknödeln und Apfelrotkraut

Arbeitszeit: 2:30 Stunden | Gesamtdauer: 8:30 Stunden | Schwierigkeitsgrad: leicht | 8 Portionen

Zutaten

Vorbereitung (mind. 6 Stunden)

8 Filets Sensational Vegan Filet ChickenStyle Breast (Garden Gourmet)

etwas Chili, frisch, fein gehackt

3 Zweiglein Rosmarin, frisch

8 Zweiglein Thymian, frisch

2 EL Agavensirup

4 EL Sojasauce

Zubereitung

100 g Karotten, in Scheiben (1 cm)

100 g Pastinaken, in Scheiben (1 cm)

80 g Sellerie, geschält, in Stücken (1 cm)

20 g Olivenöl 600 g Erdäpfel, mehlig, geschält

15 g Tomatenmark

400 g Rotwein, vegan

400 g Wasser

2 EL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 2 Gemüsesuppenwürfel (für 0,5 l)

1 EL Sojasauce

190 g Preiselbeerkompott

2 Zweiglein Rosmarin, frisch

6 Zweiglein Thymian, frisch

6 Wacholderbeeren

12 Pfefferkörner, schwarz

3 TL Salz

2 Lorbeerblätter, getrocknet

130 g Zwiebeln

200 g Maroni, gegart, geschält

1 Prise Zucker

3 Prisen Pfeffer, frisch gemahlen

1 TL Thymian, getrocknet

30 g vegane Margarine

100 g Weizengrieß

130 g Speisestärke, etwas mehr für die Arbeitsfläche

1 Prise Muskat, gemahlen

600 g Rotkraut, in Stücken (4-5 cm)

250 g Äpfel, säuerlich, entkernt, geviertelt

70 g Öl

1 Zimtstange





250 g Orangensaft

Zubereitung

Vorbereitung (mind. 6 Stunden)

1. 8 Vegane Geflügelbrustfilets in einem verschließbaren Behälter nebeneinander legen und mit etwas Chilli, 3 Zweiglein Rosmarin, 8 Zweiglein Thymian, 2 EL Agavensirup und 4 EL Sojasauce marinieren.
2. Behälter verschließen, kurz schwenken und im Kühlschrank mind. 6 Stunden oder über Nacht marinieren lassen. Nach der Hälfte der Zeit die Filets einmal wenden.

Zubereitung

3. 100 g Zwiebeln, Karotten, Pastinaken, Sellerie und Olivenöl in den Mixtopf geben und Anbraten.
4. Währenddessen Erdäpfel in 2 cm große Würfel schneiden.
5. Tomatenmark und 200 g Rotwein zugeben und 3 Min./100°C/Stufe 1 kochen.
6. Wasser, 1 EL Gewürzpaste, Sojasauce, 40 g Preiselbeerkompott, Rosmarin, frischen Thymian, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, 1 TL Salz und 1 EL Stärke zugeben. Varoma Behälter aufsetzen und 350 g vorbereitete Erdäpfel einwiegen. Varoma Einlegeboden einsetzen und weitere 250g vorbereitete Erdäpfel einwiegen. Varoma verschließen und 25 Min./Varoma/Stufe 1 garen.
7. Varoma beiseitestellen. Eine große Schüssel mit Sieb bereitstellen und die Sauce in die Schüssel abseihen. Mixtopf kurz spülen und die Sauce zurück in den Mixtopf füllen.
8. 150 g vom abgeseihten Gemüse (ohne Gewürze) zugeben und eine Minute pürieren.
9. Sauce in einen Behälter füllen und warmhalten. Mixtopf spülen.
10. 50 g Zwiebeln, Maroni, ½ TL Salz, 1 Prise Zucker, 3 Prisen Pfeffer und getrockneten Thymian in den Mixtopf geben und 5 Sek. Auf Stufe 5 zerkleinern.
11. Maronimasse auf die Arbeitsfläche geben und zu 8 gleich großen Kugeln formen.
12. Gegarte Erdäpfel und Margarine in den Mixtopf geben und 8 Sek. Auf Stufe 6 zerkleinern.
13. Weizengrieß, 100 g Stärke, 1 TL Salz und Muskat zugeben und Teig 1 Minute kneten.
14. Erdäpfelteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz kneten und zu einer Rolle formen. Die Teigrolle in 8 gleich große Stücke teilen. Teig auf der Arbeitsfläche flach drücken.
15. Aus der Maronifülle dann 8 Kugeln formen, den Teig mit der Fülle belegen und Knödel rollen.
16. Anschließend die Knödel im vorbereiteten Varoma Behälter und -Einlegeboden verteilen. Mixtopf spülen und trocknen.
17. Rotkraut in den Mixtopf geben, 10 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
18. Äpfel in den Mixtopf geben, 5 Sekunden bei Stufe 5 zerkleinern und in die Schüssel zum Rotkraut umfüllen.
19. Danach 80 g Zwiebeln in den Mixtopf geben und 7 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
20. Nun 10 g Öl zugeben und 3 Minuten bei 120°C auf Stufe 2 dünsten.
21. 200 g Rotwein zugeben und 3 Min. bei 100°C auf Stufe 1 kochen.
22. Zerkleinertes Rotkraut und Äpfel, Zimtstange, Orangensaft, 150 g Preiselbeerkompott, 20 g Stärke, 1 EL Gewürzpaste und Salz zugeben. Varoma aufsetzen und 30 Min. bei Stufe 2 garen.
23. 10 Minuten vor Ende der Garzeit 6 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die marinierten Geflügelbrustfilets laut Packungsangabe zubereiten.



24. Varoma zur Seite stellen, Apfelrotkraut abschmecken und die vegane Entenbrust mit Maroniknödeln und Apfelrotkraut servieren.

Tipp von Haubenkoch Siegi Kröpfl:

„Für einen herrlich-weihnachtlichen Duft kann man dem Rotkraut noch etwas Sternanis beimengen. Und wer sich einen Schritt sparen möchte, kann anstelle von frischen Äpfeln auch Apfelmuss verwenden.“

Dritter Gang / Nachspeise

NOUGATKNÖDEL MIT NUSSBRÖSELN UND ZWETSCHKENRÖSTER

Arbeitszeit: 20 Min. | Gesamtdauer: 1:10 Stunde | Schwierigkeitsgrad: leicht | 8 Portionen

Zutaten

160 g Semmelbrösel, vegan
 80 g Haselnüsse
 400 g Erdäpfel, mehlig, in Stücken (3 cm)
 100 g vegane Margarine, etwas mehr zum Einfetten
 160 g Nussnougat, gekühlt (vegan)
 800 g Zwetschken (frisch oder gefroren)
 100 g Weizenmehl, griffig, etwas mehr für die Arbeitsfläche
 ½ TL Salz
 ½ TL Gewürznelken
 85 g Zucker
 1 Zimtstange
 10 g Zitronensalzpaste, selbst gemacht (700g Bio Zitronen, 100 g Salz)*
 10-15 g Zitronensaft, frisch gepresst,
 je nach Säuregrad der Zwetschken 2 EL Staubzucker



Zubereitung im Thermomix®

Vorbereitung Zitronensalzpaste

1. Zitronen waschen, trockenreiben, vierteln und die Kerne entfernen
2. Zitronenviertel und Salz in den Mixtopf geben und 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben
3. Danach 20 Sekunden auf Stufe 7 pürieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Noch einmal 10 Sekunden bei Stufe 8 pürieren und in ein Glas zur Zwischenlagerung umfüllen.

Zubereitung

1. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen. Brösel einwiegen und bis zum Rösten beiseitestellen.
2. Haselnüsse in den Mixtopf geben, 12 Sekunden auf Stufe 10 zerkleinern und in die Schüssel zu den Bröseln umfüllen.
3. 500 g Wasser in den Mixtopf geben.
4. Gareinsatz einhängen, Erdäpfel einwiegen und 25 Minuten im Varoma-Modus auf Stufe 1 garen.
5. Währenddessen Varoma-Behälter und -Einlegeboden einfetten.
6. 160 g gekühltes Nougat mit einem Messer in 8 gleich große Teile teilen (à 20 g), zu Kugeln rollen und nochmals kühlstellen.
7. 800 g Zwetschken (frisch oder gefroren) entkernen und halbieren.
8. Gareinsatz mithilfe des Spatels herausnehmen und die gegarten Erdäpfel 10 Minuten ausdampfen lassen. Mixtopf spülen.



9. Gegarte Erdäpfel in den Mixtopf geben und 5 Sekunden auf Stufe 6 zerkleinern.
10. 80 g Semmelbrösel, Mehl und ½ TL Salz zugeben und den Teig 30 Sek. kneten.
11. Den Erdäpfelteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen zu einer Rolle kneten und in 8 gleich große Stücke schneiden.
12. Teigscheiben flach drücken, je eine Nougatkugel daraufsetzen, den Teig darüber verschließen, Knödel rollen und im Varoma-Behälter und -Einlegeboden verteilen. Mixtopf spülen und trocknen.
13. Gewürznelken und 70 g Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sekunden auf Stufe 10 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
14. Zwetschken, Zimtstangen, Zitronensalzpaste und Zitronensaft zugeben. Varoma aufsetzen und 20 Minuten im Varoma-Modus auf Stufe 1 garen.
15. Währenddessen 4 EL Margarine in einer Bratpfanne auf dem Herd erhitzen.
16. Haselnuss-Semmelbrösel-Mischung und 1 EL Zucker zugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.
17. Varoma abnehmen und die gegarten Knödel sofort in den Nussbröseln wälzen.
18. Die Nougatknödel mit Nussbröseln anrichten, mit 2 EL Staubzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster servieren.

** Die Zitronensalzpaste aus dem Thermomix® bietet eine ausgezeichnete Möglichkeit, Zitronen länger haltbar zu machen. Sie kann vielseitig verwendet werden, immer dann, wenn Zitronenschale und/oder Zitronensaft sowie eine Prise Salz gefragt sind. Dies eignet sich besonders gut zum Verfeinern von Fisch, Gemüsesuppen, Saucen und sogar Gebäck. Die Zitronensalzpaste bleibt mindestens 3 Monate haltbar, wenn sie in sauberen Gläsern an einem kühlen und dunklen Ort aufbewahrt wird. Nach dem Öffnen sollte sie im Kühlschrank aufbewahrt und bald verbraucht werden.*

Birnenstrudel mit Vanillesauce

Arbeitszeit: 1 Stunde | Gesamtdauer: 1:45 Stunde | Schwierigkeitsgrad: mittel | 16 Portionen

Zutaten

Birnenstrudel

250 g Weizenmehl, glatt, etwas mehr zum Bemehlen
 30 g Rapsöl
 130 g Wasser, lauwarm
 1 TL Salz
 1 Spritzer Essig
 etwas Rapsöl, zum Einfetten
 80 g Haselnüsse
 1000 g Birnen, reif, geviertelt
 150 g Margarine
 150 g Semmelbrösel
 70 g Zucker
 1 TL Vanillezucker
 1 TL Zimt, gemahlen
 1 TL Zitronenschale, gerieben, von einer Bio-Zitrone
 1 TL Zitronensaft, frisch gepresst
 80 g Rosinen

Vanillesauce

1000 g Sojadrink
 60 g Zucker
 2 TL Vanillezucker
 60 g Maisstärke
 2 Kardamomkapseln
 4 Prise Kurkuma, gemahlen

Zubereitung

1. Weizenmehl, Rapsöl, Wasser, Salz und Essig in den Mixtopf geben und 2 Minuten zu einem Teig kneten.
2. Währenddessen eine Schüssel einfetten. Den Teig aus dem Mixtopf nehmen und mehrmals kräftig auf die Arbeitsfläche schlagen und kneten. Dann zu einer Kugel formen, in die vorbereitete Schüssel geben und 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit den Mixtopf spülen und mit der Zubereitung fortfahren.
4. Haselnüsse in den Mixtopf geben und 10 Sekunden auf Stufe 10 mahlen.
5. Birnen, 50 g Margarine, Semmelbrösel, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronenschale, Zitronensaft und Rosinen zugeben und 30 Sekunden auf Stufe 3 vermischen. Birnen-Nuss-Mischung in eine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.
6. Danach 100 g Margarine in den Mixtopf geben und 2 Minuten bei 90°C auf Stufe 1 schmelzen.
7. Währenddessen Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.



8. Strudelteig in zwei Portionen teilen. Eine Teigportion auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Nudelholz ausrollen. Ein Strudeltuch (80 x 80 cm) auf die Arbeitsfläche legen und leicht bemehlen.
9. Teig auf das Strudeltuch heben und danach mit den Handrücken, von der Mitte beginnend, möglichst dünn zu einem viereckigen Teig ausziehen. Strudelteig mit ca. $\frac{1}{4}$ der geschmolzenen Margarine bestreichen.
10. Das erste Drittel mit der Hälfte der Birnen-Brösel-Mischung belegen, dabei auf den Rändern jeweils etwa 3 cm frei lassen. Ränder einschlagen und Strudel einrollen. Mithilfe des Strudeltuchs auf das vorbereitete Backblech heben. Mit der anderen Teighälfte genauso verfahren.
11. Die Strudel mit der restlichen Margarine bestreichen und ca. 30 Minuten (180°C) goldbraun backen.
12. Währenddessen den Mixtopf spülen und trocknen.
Vanillesauce:
13. 10 Minuten vor Ende der Backzeit Sojadrink, Zucker, Vanillezucker, Maisstärke, Kardamom und Kurkuma in den Mixtopf geben und bei 80°C eindicken.
14. Anschließend die Kardamomkapsel entfernen.
15. Zuletzt: Den Birnenstrudel aus dem Backofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Lauwarmen Birnenstrudel in Stücke schneiden und mit der warmen Vanillesauce servieren.

Bilder honorarfrei abdruckbar © Vorwerk

Bild 01: Maronicromesuppe

Bild 02: Getrüffelte Erdäpfelsuppe

Bild 03: Weihnachtlicher Festtagsbraten mit Kürbispüree und Kohlsprossen

Bild 04: Vegane Entenbrust mit Maroniknödeln und Apfelrotkraut

Bild 05: Nougatknödel mit Nussbröseln und Zwetschkenröster

Bild 06: Birnenstrudel mit Vanillesauce