

Veganer Rhabarberstrudel mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet

Das Rezept (Für 4 Personen):

Fülle:

- 1 Kilogramm frischer Rhabarber
- 80 Gramm Sauerteig-Semmelbrösel
- 20 Gramm Mandeln gerieben
- 100 Gramm Margarine
- 80 Gramm Zucker oder Honig
- 1 Kaffeelöffel Zimt
- 80 Gramm Marzipan
- 125 Gramm selbstgemachter Strudelteig, oder fertiger aus dem Supermarkt

Strudelteig:

- 100 Gramm Mehl
- Prise Salz
- 5 Gramm Öl
- 60 Milliliter lauwarmes Wasser
- 50 Gramm margarine zum Bestreichen
- Mehl zum Bestauben
- Staubzucker zum Bestreuen
- Mindestens 45 Minuten, zugedeckt rasten lassen

Erdbeersalat:

- 250 Gramm frische Erdbeeren
- Saft von einer Zitrone
- Ein paar Blätter Minze
- 1 Msp Staubzucker
- Evtl ein Spritzer Rum oder Erdbeerbrand

Erdbeer-Rhabarber Sorbet:

- 250 Gramm Erdbeere
- Die Abschnitte und Schalen vom Rhabarber
- 1 Zitrone
- 50 Gramm Zucker
- 50 Gramm Wasser
- Minzeblätter

Aus dem Zucker und dem Wasser kochen sie einen Läuterzucker. Reiben Sie die Zitronen ab. Danach pressen sie den Saft aus. Fügen Sie die Zitrone, die Minzeblätter und die Reste vom Rhabarber dem Läuterzucker bei und lassen sie das ganze für ca 1 Stunde ausziehen. Danach passieren sie alles durch ein feines Sieb, kalt stellen.

Säubern und zerkleinern sie die Erdbeeren und mixen sie sie mit dem erkalteten Läuterzucker zu einem glatten Püree. Jetzt frieren Sie die Masse in einer Eismaschine zu einem Sorbet und fertig ist das frisch-fruchtig-süße Frühlingssgericht. Mahlzeit

Rhabarber waschen, schälen und kleinschneiden und mit dem Zucker oder Honig und dem Zimt für 30 Minuten marinieren. Den Marzipan klein schneiden und in die Masse einarbeiten.

Margarine in einer Kasserole zergehen lassen, Brösel und geriebene Mandeln hinzufügen und unter gleichmäßigem rühren leicht anrösten.

Den Strudelteig auf einem sauberen Küchengerät ausziehen (oder gekauften Teig auflegen), mit der zerlassenen Margarine bestreichen und die gerösteten Mandelbrösel darauf verteilen. Jetzt wird die Rhabarbermasse darauf verteilt und der Strudel gerollt. Die Enden müssen leicht eingeschlagen werden, damit die Fülle beim Backen nicht austritt. Gerollte Strudel auf ein Backblech legen, mit Margarine bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 210°C für 30 Minuten goldbraun backen lassen.

Mit Staubzucker bestreuen und noch warm oder auch kalt servieren.

TIPPS:

Sollten Sie den Strudel nicht Vegan brauchen, verwenden Sie anstelle der Margarine, Butter und herkömmliche Semmelbrösel oder servieren Sie ihn mit Schlagobers (hier gibt es auch vegane Alternativen). Verwenden Sie beim Backen kein Backpapier, da der Strudel sonst auf der Unterseite nicht knusprig wird. Verwenden Sie nach Laune gerne ein paar beschwipste Rosinen oder Datteln, wenn Sie das möchten.