

arte

Zu Tisch: Devon

Rezepte der Sendung



Vegane Apfel-Blondies

TIPP:

Nehmen Sie z.B. Jonagold, Elstar oder Cox als Nachtisch-Apfel. Als Kochapfel ist der Boskop eine gute Wahl, die Schale wird beim Kochen allerdings ledrig.

TEIG:

2 süße Nachtisch-Äpfel

1 Kochapfel

1 EL Zucker

1/2 TL Zimtpulver

250g Mehl (gesiebt)

1 TL Zimt

1 TL Backpulver

1/2 TL Salz

FÜR DAS KARAMELL:

200 g vegane Butter

250 g Muscovado-Zucker

3 TL Vanillepaste oder 4 TL Vanilleessenz

160-200g Apfelmus (Rezept anschließend)

APFELMUS:

2 große Äpfel, geschält, entkernt und in grobe Stücke geschnitten

2 EL Wasser

1 EL Zucker

1 TL Zimt, gemahlen

1 TL Nelken, gemahlen

1/2 TL Muskatnuss, gemahlen

Ofen vorheizen auf 175 Grad Celsius. Eine eckige Brownieform mit Backpapier auslegen.

Zunächst die Äpfel (2 süße Nachtisch-Äpfel, 1 Kochapfel) für den Teig vorbereiten: Die Äpfel waschen, in 1cm große Würfel schneiden (Haut sollte bleiben), mit 1 Esslöffel Zucker und 1/2 Teelöffel Zimt in einer Schüssel mischen.

Als nächstes wird das Apfelmus gekocht: Die in Stücke geschnittenen Äpfel in den Topf mit dem Wasser, Zucker, Zimt, Nelken und Muskatnuss aufkochen und solange bei mittlerer Temperatur kochen lassen, bis sie zerdrückt werden können.

Für den Karamell: Die Butter schmelzen, Zucker und Vanillepaste hinzufügen. Rühren, bis die Mischung weich und cremig ist.

Für den Teig: Das Mehl mit Zimt, Backpulver und Salz mischen und verrühren. Langsam den Karamell hinzugeben und vorsichtig mit den trockenen Zutaten vermischen. Dann das erkaltete Apfelmus hinzufügen und zu einem Teig verrühren. Eine Hälfte, der mit Zimt und Zucker vermischten Apfelstücke zum Teig geben und diesen sanft über die Apfelstücke falten. Diesen Teig in die Form geben und glattstreichen. Den Rest der Äpfel auf den Teig legen und leicht eindrücken. Die Form für 40-45 Minuten im Backofen backen, bis die Farbe goldbraun wird. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen. Der Kuchen kann mit einer Zuckerglasur bestrichen werden.



Apple Blondie

© Martin Koddenberg

Apfel Charlotte – vegan

Für 8 Charlottes (Muffin)

Sie brauchen 2 Muffinformen

TIPP:

Für die Apfelrosen ca. 8 Apfelscheiben überlappend in eine Reihe legen. Die Schnittkante zeigt nach unten. Von einer Seite die Scheiben eng zu einer Rose aufrollen. Wenn die Apfelscheiben etwas zu dick sind und brechen, blanchieren Sie sie einige Sekunden in kochendem Wasser, um sie weicher zu machen, wodurch sich die „Blütenblätter“ besser formen lassen.

CHARLOTTES:

6 Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt

150 g Zucker

2 TL Vanilleextrakt

1 EL vegane Butter

1 kleine Zitrone

8 Scheiben Toastbrot

230 g vegane Butter

200 g Zucker

APFEL-ROSEN:

2 rote Nachtisch-Äpfel

etwas Zucker

Rotes Gelee optional

Ofen vorheizen auf 190 Grad Celsius Ober- und Unterhitze oder 170 Grad bei Umluft.

Die Äpfel zu einem Apfelmus aufkochen: Dazu die gewürfelten Äpfel zugedeckt in einer schweren Pfanne bei mittlerer Hitze kochen. Gelegentlich umrühren. Sobald die Äpfel wie ein dickflüssiges Apfelmus aussehen, den Zucker, 1 Esslöffel vegane Butter und Vanille hinzufügen. Die Temperatur erhöhen und zum Kochen bringen, solange rühren bis die Mischung eindickt. Die Form vom Herd nehmen, den Saft der kleinen Zitronen zugeben und umrühren.

Butter in einem mittelgroßen Topf schmelzen. Zucker auf einen Teller geben. Die Ränder des weißen Toastbrots abschneiden, dann die Scheiben vierteln. Die Toaststücke komplett in die Butter eintauchen und anschließend im Zucker wenden bis beide Seiten des Toastviertel mit Zucker bedeckt sind. Mit jeweils 4 Viertel der gezuckerten Toastscheiben die Mulden eines Muffin- bzw. Cupcake-Blechs auslegen, so dass sich die Scheiben überlappen. Gut andrücken, dann in die Mitte der Mulden den Apfelmus geben.

Für die Apfelrosen: Die Äpfel in der Mitte durchschneiden und vorsichtig das Gehäuse entfernen. Die halbierten Äpfel mit einer Mandoline (Hobel) in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in der anderen Muffinform zu Rosenblüten formen. Dafür werden die Apfelscheiben kreisförmig mit der Hautseite nach oben geschichtet und zu Rosenblüten geformt. Zucker über die zusammengesetzten Rosen streuen und für zusätzliche Farbe die Rosen mit ein wenig rotem Fruchtgelee oder Fruchtpüree bepinseln.

Rosen und Charlotten für 15 Minuten in den Ofen geben. Anschließend die Form aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann die Rosen und Charlotten aus den Formen nehmen. Die Rosetten werden vorsichtig auf die Charlotten auflegt und serviert.



Apfel Charlotte

© Martin Koddenberg

Apfel-Crumble und vegane Vanillesoße

CRUMBLE:

175 g Mehl

110 g feinsten Zucker

110 g vegane Butter

1 EL Keksbrösel (Ingwerplätzchen und Haferkekse)

1 EL Demerara oder brauner Zucker

vegane Butterflöckchen

FÜLLUNG:

6 Kochäpfel, entkernt und in grobe Stücke geschnitten

4 EL feinsten Zucker

ggf. Brombeeren

Zimt / Muskatnuss / Nelken nach Geschmack

Ofen vorheizen auf 190 Grad Celsius.

Für die Füllung: Die Äpfel, Brombeeren und den feinsten Zucker in einer Schüssel mischen. Zimt / Muskatnuss / Nelken nach Geschmack hinzufügen. Die Mischung in eine Auflaufform geben.

Für den Streusel: Mit den Händen die trockenen Zutaten zusammen mit der veganen Butter vermengen, bis Krümel entstehen.

In der Auflaufform die Apfelfüllung mit dem Streusel bedecken und mit Demerara / braunem Zucker bestreuen. Butterflöckchen auflegen und ggf. mit Brombeeren dekorieren. Ca. 40 Minuten backen. Der Apfel-Crumble ist fertig, wenn die Früchte weichgekocht sind und die Füllung blubbert.

Mit veganer Vanillesoße servieren.

Vegane Vanillesauce

TIPP:

Beim Einweichen von Cashewnüssen gibt es verschiedene Methoden. Die Nüsse für mind. 6 Stunden oder über Nacht im kalten Wasser einweichen. Oder die Cashewnüsse mit kochendem Wasser übergießen und 1 Stunde einweichen lassen. Oder die Cashewnüsse in einem Topf mit reichlich Wasser bedecken, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 5 min. ziehen lassen.

Wichtig bei allen Methoden, dass das Einweichwasser weggeschüttet wird und die Cashewkerne mit kaltem Wasser abgespült werden.

ZUTATEN:

120-150ml Ahornsirup

125 g rohe, in Wasser eingeweichte Cashewnüsse

200 g Seidentofu

Abrieb von 1 Zitrone

1 EL Zitronensaft

2 TL Vanilleessenz

1/8 TL Kurkumapulver

2 TL Stärke, gemischt mit 1 TL Wasser

Die eingeweichten Cashewnüsse abgießen und abspülen. Mit dem Ahornsirup im Blender (Standmixer) mixen. Tofu, Vanille, Zitronenabrieb und Zitronensaft mit dem Kurkumapulver hinzugeben und erneut mixen. Die Mischung in einen Topf geben und unter konstantem Rühren erhitzen. Langsam die Stärke einrühren. Kurz aufkochen und köcheln lassen, bis die Soße andickt. Von der Flamme nehmen und servieren.

Veganer Devon-Apfelkuchen

FÜR DIE ÄPFEL:

200 g Äpfel, in grobe Stücke geschnitten

80 ml Cidre (alternativ: Apfelsaft)

FÜR DIE BUTTERMILCH:

150 ml Sojamilch

Saft einer halben Zitrone

FÜR DEN KUCHENTEIG:

300 g Mehl

350 g brauner Zucker

1 Päckchen Backpulver

1 TL Salz

2 TL Zimtpulver

½ TL Muskatnuss gerieben

80 ml Olivenöl

1 TL Vanilleessenz

2 EL Apfelmus (optional, als Triebmittel)

100 g Blaubeeren (optional)

FÜR DEN KNUSPRIGEN BELAG:

100 g weißer Zucker

1 TL Zimtpulver

1 EL vegane Butter

Ofen vorheizen auf 160 Grad Celsius.

Für die Äpfel: Apfelstücke in Cidre einlegen.

Für die vegane Buttermilch: Den Saft einer Zitrone zur Sojamilch geben, um diese anzudicken.

Für die trockenen Zutaten: Mehl in eine Schüssel sieben. Den braunen Zucker, Backpulver, Salz, Zimtpulver und Muskatnusspulver hinzufügen und mischen.

Für die feuchten Zutaten: Die Buttermilch, das Öl, die Vanille, die eingelegten Äpfel, etwas Cidre und das Apfelmus (optional) vermischen.

Trockene und feuchte Zutaten vorsichtig mischen, bis eine dickflüssige Mischung entsteht. Einige Blaubeeren (optional) und einige Apfelscheiben zur Seite stellen für die Dekoration. Den Rest in den Teig geben. Eine Backform einölen. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen.

Für die Streusel: Zucker und Zimt verrühren, mit der veganen Butter mischen.

Dekorative Äpfel und Blaubeeren auf den Teig legen, mit den Streuseln bestreuen. Für 45 Minuten backen, bis ein Holzstäbchen hineingestochen werden kann, an dem nichts mehr hängenbleibt. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen, dann servieren.

TIPP:

Der vegane Devon-Apfelkuchen schmeckt besonders gut mit veganer Schlagsahne.

Hefewasser-Brot

APFEL-HEFEWASSER-STARTER FÜR SAUERTEIGBROT

ZUTATEN:

ein mittelgroßes Marmeladenglas / Einmachglas

Apfelschalen von 3 nicht-gewachsenen Äpfeln (am besten frisch gepflückt)

3 TL Zucker

Wasser zum Bedecken der Schalen (mindestens 400ml)

1. Apfelschalen in das Glas geben, den Zucker hinzugeben.
2. Das Glas mit Wasser auffüllen, bis die Apfelschalen bedeckt sind.
3. Mit dem Deckel verschließen und schütteln.
4. Für mindestens 3 Tage zweimal täglich schütteln und öffnen, um die Luft abzulassen (morgens und abends).
5. Nach 3 Tagen sollte das Wasser kleine Blasen werfen und nach Hefe riechen.

ZUTATEN:

400 ml eines mindestens 3 Tage alten Hefewassers

etwa 650 g starkes Mehl (Typ 1050)

20 g Salz

Das Mehl mit dem Hefewasser und dem Salz vermischen. Kneten, bis die Masse klebrig ist, aber nicht zu fest. Die benötigte Menge Mehl kann variieren: Der Teig darf auch leicht zottig (nicht glatt) sein. Optional: Den Teig für eine Stunde ruhen lassen und ihn dann ziehen und falten, in der Schüssel umdrehen. Dies nach einer Stunde wiederholen.

Den Teig bei Raumtemperatur für 12-24 Stunden ruhen lassen. Bei kälteren Temperaturen bis zu 36 Stunden ruhen lassen. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer mit Mehl bedeckten Fläche ausrollen und vorsichtig in die Form eines Brotes bringen. Ruhen lassen, während der Ofen vorheizt. Den Ofen auf 230 Grad Celsius vorheizen – ein ofenfester Topf mit Deckel sollte bereits im Ofen stehen. Sobald der Ofen auf der richtigen Temperatur ist, den Topf herausnehmen. Topf und Brot mit ausreichend Mehl bestreuen, sodass das Brot nicht klebt. Das Brot vorsichtig in den Topf geben. Die Oberseite mit einer scharfen Klinge einschneiden. Mit dem Deckel abdecken und in den Ofen stellen.

Die Färbung des Brotes nach 20 bis 25 Minuten überprüfen. Falls das Brot zu hell ist, den Deckel entfernen. Für weitere 15-20 Minuten backen. Den Topf aus dem Ofen nehmen und das Brot erst aus dem Topf nehmen, wenn der Topf ausreichend heruntergekühlt ist.