

Hier und heute



Veganes Osterdessert „Rübli“

Unser Patissier Matthias Ludwigs zeigt, wie man aus Rüblikuchen ein raffiniertes, veganes Dessert für Osterbrunch und Co zaubert.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für 6 bis 8 Portionen

Zutaten für den Rübliboden

- 150 g Karotten, fein geraspelt
- 50 g brauner Zucker
- 60 ml Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 80 g Apfelmus
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 110 g Mehl, 405er
- 80 g Walnüsse, geröstet und gemahlen
- 9 g Backpulver
- jeweils 1 Prise gemahlener Zimt, Ingwer, Kardamom
- jeweils 1 Prise Salz

Zubereitung

Karotten, Öl, Apfelmus und Zitronensaft vermengen. Zucker, Mehl, Walnüsse, Backpulver und die Gewürze vermischen und zügig unter die feuchten Zutaten mischen. Die Masse auf ein Blech mit Backpapier streichen (circa das halbe Blech also 20x30cm Fläche) und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft circa 15 bis 20 Minuten backen. Zum Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Die Teigplatte gut auskühlen lassen und dann in die gewünschte Form schneiden, wie z. B. lange Streifen (die Form richtet sich nach der Größe und Form der verwendeten (Dessert-)Teller.

Zutaten für das Karottengel

- 150 ml Karottensaft
- 5 ml Zitronensaft
- 10 g Ahornsirup
- 2 g Agar Agar

Zubereitung

Karottensaft, Zitronensaft, Ahornsirup und Agar Agar in einen Topf geben, gut verrühren und einmal aufkochen. Alles in einen kleinen Becher füllen, der so groß ist, dass man mit einem Stabmixer noch reinkommt. Nun zwei bis drei Stunden auskühlen lassen. Den Karottenansatz mit einem Stabmixer zu einem dickflüssigen Gel aufmixen und das Gel in eine Spritzflasche o. ä. füllen.

Zutaten für die vegane „Joghurt“-Soße

- 150 g vegane Joghurtalternative
- 15 g Zucker
- 10 Blätter Estragon

Zubereitung

Hier und heute



Joghurtalternative, Zucker und Estragonblätter in einen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer solange mixen bis die Farbe leicht grün ist bzw. die Estragonblätter vollständig zerkleinert sind.

Süßer Apfel-Karotten-Salat

- 2 Äpfel nach Wahl (am besten fest und säuerlich)
- 1 kleine Karotte
- ½ Zitrone, Abrieb und Saft
- 5 g Ahornsirup
- 4 Walnusshälften, fein gehackt

Zubereitung

Äpfel und Karotten schälen und fein raspeln. Mit Zitronenabrieb und -saft, Ahornsirup und fein gehackten Walnüssen vermischen.

Tipp: Je nach Geschmack noch stärker süßen oder mehr Zitronensaft zugeben.

Dekoration

- geröstete Walnusshälften
- Estragonblätter
- Apfelchips

Anrichten

Die Rüblikuchenstreifen mittig auf dem Teller platzieren. Daneben Streifen des Karottengels und der Joghurtsoße aufspritzen. Den Apfel-Karotten-Salat auf oder neben dem Kuchen anrichten. Mit Walnüssen, Estragonblättern und den Apfelchips dekoriert servieren.

Selbstgemachte Apfelchips

Für selbstgemachte Apfelchips einen grünen Apfel sehr fein hobeln (oder mit der Brotschneidemaschine in hauchdünne Scheiben schneiden). Mit beiden Seiten durch Zucker ziehen und übereinander in einer kleinen Schüssel schichten. Solange stehen lassen, bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Die Scheiben nacheinander herausnehmen und abtropfen lassen. Auf Backpapier geben und bei 120°C Umluft im Ofen backen, bis sie leicht gebräunt sind. In warmem Zustand vom Papier lösen und auskühlen lassen. Entweder sofort verwenden oder luftdicht verpackt aufbewahren.

Tipp

Alle Komponenten (bis auf den Apfel-Karotten-Salat) können gut ein bis zwei Tage vorher vorbereitet werden, dann muss nur noch angerichtet werden. Den Apfel-Karotten-Salat am besten am selben Tag herstellen.