



Co-funded by  
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

# Vegane Desserts (Rezepte)

Einheit 10



Co-funded by  
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International



*Deaf Chefs*  
Learning The Vegan Cuisine



Deaf Chefs  
Learning The Vegan Cuisine

3024-1-002-44220-VET-000254897



Co-funded by  
the European Union



Co-funded by  
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International.

To view a copy of this license, visit

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Dieses Dokument wurde als kostenloses Lern- und Lehrmaterial (Open Educational Resource) erstellt und unterliegt der Lizenz „Namensnennung – Nicht kommerziell – Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International“. Eine Kopie dieser Lizenz finden Sie unter:

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs  
Learning the Vegan Cuisine  
2024-1-DE02-KA220-VET-000254897





## EINHEIT 10 - Rezept 29

## Apfel-Birnenstrudel aus Kartoffelteig

für 2 - 4 Personen

### Menge / Zutaten

250 g gekochte mehlig Kartoffeln  
60 g Mehl  
50 g Haferflocken, fein  
1-2 EL vegane Creme fraîche  
Salz  
20 g vegane Butter  
200 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)  
100 g Birnen  
3 EL Zucker mit 1 Messerspitze  
Zimt gemischt  
1 cl Rum (auf Wunsch)  
einige Tropfen Zitronensaft  
35 g Rosinen

**Kartoffeln** Des Deutschen liebste Knolle ist kalorienarm, im Vergleich zu Reis oder Nudeln nur ca. die Hälfte an Kalorien, enthält ca. 78% Wasser. Sie enthält Vit B+C, Kalium, Calcium, Phosphor und Magnesium. Sie ist vielseitig einsetzbar.

### Zubereitung:

- Mehlig Kartoffeln vorkochen. Fertige gekochte Pellkartoffeln auskühlen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. veg.Butter auf Handwärme schmelzen und mit Mehl, Haferflocken, veg. Creme fraîche und Salz zu den Kartoffeln geben. Alles zu einen glatten Teig verkneten, zu einer Rolle formen und zugedeckt 20 Minuten stehen lassen.
- Äpfel ausstechen, schälen. Birnen vom Kerngehäuse befreien, schälen. Beides in dünne Spalten schneiden.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche fingerdick ausrollen. Tipp: Sollte der Teig zu nass sein, dann etwas mehr Mehl dazugeben. Mit Äpfeln, Birnen, Rosinen, Zimt-Zucker bestreuen und mit Rum und Zitronensaft beträufeln. Die Teigländer mit Ei bestreichen und den Teig einrollen. Den Strudel an den Enden gut andrücken und auf ein gebuttertes Blech setzen, die Oberfläche mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 50-60 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.





## EINHEIT 10 - Rezept 30

## Süsse Reis – Rolls

### für 1 Personen

#### Menge / Zutaten

40 g Filotteig  
100 g Reis – Langkorn – kein Basmati  
gekocht  
20-40 g Rosenwasser  
5 g Zimt  
20 g Kandierte Früchte (Zitronat,  
Orangeat oder gemahlene  
Mandeln)  
20 g Öl oder vegane Butter für Rolls  
10 g Zucker  
10 g Puderzucker o. Honig  
Butter zum Bestreichen

### Zubereitung:

- Doppelte Menge Wasser wie Reis erhitzen, wenig salzen. Kurz aufkochen und bei kleinster Hitze zugedeckt 18 Minuten ziehen lassen.
- Kandierte Früchte hacken und zum Reis geben.
- Zimt, halbe Menge Butter dazu, ebenfalls Zucker und Rosenwasser.
- Anstatt Früchte können wir auch gemahlene Mandeln verwenden.
- Filotteig einzeln auslegen, mit wenig veg. Butter bestreichen, mittig die Füllung darauf geben und straff einrollen.
- Mit Pinsel mit Butter bestreichen, alles flach liegend einfrieren.
- Bei Bedarf im vorgeheizten Backofen 10-12 Min. bei 200°Grad goldbraun backen.
- Vor dem Verzehr Puderzucker oder Honig obenauf und warm servieren.
- Wir können Früchte-Sauce oder Mandeln dazu geben.







## EINHEIT 10 - Rezept 31

## Karamellisierte Birne mit veganen Walnuss-Frischkäse

für 2 Personen

Menge / Zutaten

2 / 2 Birnen  
150 g veganer Frischkäse  
(siehe Grundrezeptur)  
60 g Walnüsse

**Zum Karamellisieren:**

40 g brauner Zucker  
100 ml Wasser  
1 EL Rosenwasser  
½ Zimtstange  
20 g vegane Butter

**Zubereitung:**

- Zucker mit Wasser, Rosenwasser und Zimtstange in einer Pfanne erhitzen.
- Parallel die Birne waschen, trocknen und ungeschält halbieren. Das Kernhaus ausstechen.
- Dann die Birnenhälften in die Pfanne hineingeben und kurz karamellisieren, ca. 5 Minuten.
- Butter hinzugeben und die Birnenhälften 10-15 Min. im Sirup lassen.
- Inzwischen Walnüsse hacken.
- Den Frischkäse in die Birnenhälften spritzen, gehackte Walnüsse darauf und mit dem Sirup begießen.

