

Apfelstrudelsäckchen mit Apfel-Marzipansoße (vegan)



Zutaten:

für 4 Personen (kleine Portionen)

- für die Apfelstrudelsäckchen
 - 1 Packung dünner Strudelteig (z.B. Tanta Fanny, Filo- oder Yufkateig)
 - 4 kleine Äpfel (Elstar oder Boskop)
 - 4 Walnüsse
 - 2 EL Zucker (oder Sirup)
 - 2 EL Rosinen in Weinbrand oder Apfelsaft eingelegt
 - Saft einer halben Zitrone
 - 2 EL Sonnenblumenöl
 - Nach Belieben etwas Zimt und Vanillemark
-
- **Zutaten für die Apfel-Marzipansoße**
 - 100 g geschälte Apfelwürfel (die restlichen nach dem Füllen der Strudelsäckchen übrig bleiben)
 - 300 ml Apfelsaft
 - 50 g Marzipan, gewürfelt



Zubereitung

Für die Apfelstrudelsäckchen die Äpfel schälen, entkernen und in ca. 0,5 cm dicke Würfel schneiden. Mit Zitronensaft mischen. Die Walnüsse und die eingelegten Rosinen grob hacken. Apfelwürfel, Walnüsse, Zucker oder Sirup und Rosinen in einer kleinen Pfanne mit Öl ca. 3 Minuten anschwitzen. Dann etwas Abkühlen lassen. Mit Zimt und Vanillewürzen.

Aus den dünnen Strudelplatten 8 Quadrate (20 cm x 20 cm) schneiden. Jeweils 2 dünne Strudelquadrate übereinander legen. 2 EL Apfelwürfel mittig auf den Strudelteig legen. Die Enden über die Füllung zu einem Säckchen falten und leicht andrücken. Die vier Strudelsäckchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im auf 220°C (Umluft) vorgeheizten Backofen ca. 5-7 Minuten goldgelb backen.

Für die Apfel-Marzipansoße die restlichen Apfelwürfel (mindestens 100 g) in einem Topf mit Apfelsaft 5 Minuten weich kochen. Zum Schluss die Marzipanwürfel zugeben und alles mit dem Pürierstab fein mixen. Ist die Soße zu dick mit etwas Apfelsaft verdünnen.

Tipp: Zu den Apfelstrudelsäckchen mit Apfel-Marzipansoße schmecken Erdbeeren und Erdbeerpüree.

Unser veganer Apfelstrudel in Säckchenform mit Apfel-Marzipansoße...