

# Nachtisch

- [Veganer Erdbeerkuchen](#)
- [Streusel](#)
- [Sago-Grütze](#)
- [Pudding mit Vanillesoße](#)
- [Milchreis](#)
- [Armer Ritter](#)
- [Apple Crumble](#)

# Veganer Erdbeerkuchen

Quelle: [KüfA Suhl](#)

- 175 g Rohrohrzucker
- 250 ml Leitungswasser oder Mineralwasser
- 6 EL neutrales Pflanzenöl
- 4 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 225 g Mehl

## Für den Belag:

- Vanillepuddingpulver
- 400 g Erdbeeren
- Tortenklar (auf E120 Echtes Karmin achten, nicht vegan!)
- Öl zum Einfetten der Kuchenform

Backofen auf 180°C vorheizen. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und vermischen, dann die Flüssigkeiten hinzugeben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Den Teig in eine mit Öl gefettete Kuchenbodenform geben. 20 bis 25 Minuten backen. Zwischenzeitlich die Erdbeeren waschen und in Hälften schneiden. Der Teig sollte nach ca. 20 Minuten im Ofen goldbraun sein. Mit einem Stäbchen in den Teig stechen ([Stäbchentest]{.ILfuVd}), bleibt kein Teig mehr an dem Stäbchen hängen, ist er fertig. Wichtig, einige Stunden abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Vanillepudding (1/2 Packung reicht) nach Anleitung mit Sojamilch zubereiten und auf dem Teig verteilen. Geschnittene Erdbeeren darauf verteilen und mit Tortenklar übergießen. Fertig. Schmeckt am besten mit frischer Schlagsahne.

Das Rezept orientiert sich an das von [Just Miri](#).

# Streusel

Hier fehlen die Personenzahlangaben!

## Zustaten

- 2,25 kg Kirschen
- 450gr Mehl
- 300gr Zucker
- 600gr Marzipan Rohmasse
- 10gr Zimt

## Schritte

- Als erstes heizt Du den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze auf.
- Für den schnellen Mürbeteig gibst Du alle Zutaten in eine Schüssel und vermengst sie mit kalten "Back-Händen" zu einem Teig. Alternativ erst mit den Knethaken vom Handmixer und zum Abschluss mit den Händen.
- Dann verteilst Du den Teig ebenfalls mit den Händen oder einem feuchten Esslöffel in der eingefetteten Springform und drückst ihn fest.
- Jetzt stichst Du Boden noch mehrmals mit einer Gabel ein und gibst ihn zum Vorbacken auf der mittleren Schiene für ca. 15 Minuten in den Ofen.
- ENTWEDER frische Kirschen waschen und entkernen ODER Kirschen aus dem Glas sehr gut abtropfen lassen.
- Für die Streusel in der Schüssel von eben, 150g Mehl mit 1/2 TL Zimt , 100g Zucker, 75g Butter und 1 Päckchen Vanillezucker mit den Händen oder dem Knethaken vermengen und zu Streuseln verarbeiten.
- Die 200 g Marzipan-Rohmasse mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden (so fein wie es eben für Dich geht), so dass Du ausreichend Streifen für den Belag bekommst.

# Sago-Grütze

Credits: AJUCA Küchencrew 2025

Sago-Grütze (50 Portionen) in rot			Sago-Grütze (50 Portionen) in gelb		
Zutat	Menge (50)	Menge (100)	Zutat	Menge (50)	Menge (100)
Perlsago	250 g	500 g	Perlsago	250 g	500 g
Wasser/Fruchtsaft	1,5 L	3 L	Wasser/Fruchtsaft	1,5 L	3 L
Früchte	3 kg	6 kg	Früchte	3 kg	6 kg
Zucker	280 g	560 g	Zucker	wenn überhaupt 100 g	
Früchte: Kirschen (3 kg Kirschen im Glas, 3 kg TK Waldfrüchte)			Früchte: Dosenpfirsiche		

1. Zwei 20 L Töpfe besorgen, sodass zwei verschiedene Version von der Sago-Grütze gekocht werden können. Version 1 gibt's mit Dosenpfirsichen und Version 2 mit Waldfrüchten und Kirschen. Vorgehen bleibt bei beiden Töpfen gleich. Jedoch werden die Dosenpfirsiche vorher in kleine Würfel geschnitten.
2. Im Topf Fruchtkomponente, Wasser/Fruchtsaft und Zucker mischen und aufkochen.
3. Perl-Sago (pro Topf 500 g) unter Rühren in die Flüssigkeit hineinrieseln lassen und anschließend aufkochen lassen.
4. Sago-Grütze bei niedriger Hitze für mindestens 30 min köcheln lassen. Nicht vergessen regelmäßig umzurühren, da schnell was am Boden anpappen kann. Der Köchelprozess endet sobald die Sagoperlen durchsichtig sind.
5. In extra Schale oder einen Gastrobehälter umfüllen und abkühlen lassen.



# Pudding mit Vanillesoße

redits: AJUCA Küchencrew 2025

Zutaten	Menge (50)	Menge (400)
Puddingpulver (schoko)	5 Pck= 220 g	880 g
Puddingpulver (vanille)	5 Pck= 220 g	880 g
Sojamilch	5 L	40 L
Zucker	600 g	4,8 kg

TIPP: Bezüglich der Milchangaben schaut vorher nochmal auf eure Puddingpulvermische (diese Angaben beziehen sich auf die Packungen aus dem Supermarkt, der Handelshof liefert geringer potenten Kram), ansonsten mehr Stärke reinhauen/auflösen

1. Zwei 40 L Töpfe besorgen (einmal vanille, einmal schoko). In jedem Topf 19 L Sojamilch zum Aufkochen bringen. Riesigen Schneebesen besorgen
2. In 3L Messbecher 2,4 kg Zucker mit 880 g Puddingpulver vermengen und in 1-2 L Sojamilch auflösen.
3. Sobald die Sojamilch kocht, die angerührte Puddingmische hinzufügen und solange mit riesigem Schneebesen verrühren, bis die Masse andickt.
4. Anschließend Pudding in extra flachen Gastrobekälter ausgießen, sodass dieser dort abkühlen und fest werden kann. (! Abkühlen ist echt nen gamechanger und wenn ihr keinen Bock auf Puddinghaut habt gerne die Masse mit Frischhaltefolie abdecken)
5. Nun die Vanillesoße anrühren: In einem 10 L Topf 4,5 L Sojamilch aufsetzen und zum kochen bringen. In separatem Messbecher 500 mL Sojamilch mit 220 g vanillepuddingpulver und 200g Zucker vermengen. Dieses Gemisch bei aufkochen der Sojamilch hinzugeben und gut einrühren bis die gesamte Masse halbflüssig eindickt. Anschließend Vanillesoße in separates Gefäß (hoher Gastrobekälter oder Messbecher) überführen und Servierkelle hinzulegen.
6. Dosenmandarinen abgießen und in einem Gefäß ebenso mit einem Löffel zum servieren hinstellen.

# Milchreis

Credits: AJUCA Küchencrew 2025

## Zutaten:

Zutaten	Menge (50)	Menge (150)
Pflanzendrink (Hafer-Mandel)	5 L	15 L
Zucker	150 g	450 g
Vanillezucker	75 g	225 g
Milchreis	1 kg	3 kg
Apfelmus		5 kg

## Zubereitung:

1. Pflanzendrink mit Prisen Salz, Zucker, Vanillezucker und Milchreis in 30 L Topf aufsetzen. Zum Kochen bringen, danach Hitze niedriger stellen (Gaszufuhr verringern). Stetig umrühren!
2. Kochprozess muss über mindestens 30 Minuten begleitet werden.
3. Zucker-Zimt-Mischung anrühren
4. Apfelmus in passender Schüssel anrichten.

# Armer Ritter

Credits: AJUCA Küchencrew 2025

## Zutaten:

Zutaten	Menge (20)	Menge (100)
pflanzliche Milch	1 L	4 L
Weizenmehl	280 g	1,12 kg
Agavendicksaft	150 g	750 g
Vanillezucker	60 g	300 g
Zimt	4 TL	160 g
Salz	4 Prisen	1 TL
Fett zum Braten		500 g Margarine

zusätzlich braucht es Brötchen vom Vortag

## Zubereitung:

1. (Brot und) Brötchen vom Vortag in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Eine flache Schüssel für späteren Brot-Badeprozess besorgen. In einem 3L Messbecher „Badewasser“ für die Brote anrühren, wie folgt (in jeweils 2 Fahren): 2 L Hafermilch, mit 550-600g Mehl, 325 g Agavendicksaft, 150 g Vanillezucker, 80 g Zimt und 1/2 TL Salz
3. In einer flachen Schüssel (flacher Gastrobehälter reicht aus) etwas von der angemischten Mixtur hineingeben und die geschnittenen Brötchenscheiben darin sich aufsaugen lassen. (Immer nur so viel baden lassen wie auch gleich gebacken werden können, sodass nichts zu sabschig wird)
4. Auf dem Bräter in Öl oder Margarine die eingeweichten Brötchenscheiben goldbraun ausbacken, separat sammeln und in Zimt und Zucker wälzen.

# Apple Crumble

Im **Rahmen** der **Juleica** **Zeitraum:** 11.3. bis 18.3.2017 **Author\*innen:** Sabrina, Lisa und Jonas **Personen:** Gekocht für 23 Personen

## Zutaten

- 50 relativ saure Äpfel (z.B. Elstar)
- 700 g Mehl
- 360 g Butter
- 360 g Zucker
- Zimt

## Zubereitung

1. Äpfel zu Scheiben schneiden.
2. Mit Zimt bestreuen und wenden.
3. Aus den restlichen Zutaten einen Streuselteig kneten und ergänzen.
4. Bei 180 °C in den Ofen bis die Streusel goldgelb sind.

## Vanillesoße

- Vanillepudding (Milch, Zucker) → nach Packungsanweisung zubereiten.

