



Vegane Aprikosen-Plunderstücke

⌚ Preparation time: 20 minutes
Cooking time: 15 minutes
Total time: 35 minutes

👤 Portions: 6

Zutaten (6 Plunderteilchen)

- 1 kleine Dose bzw. 6 Stück eingelegte Aprikosenhälften
- 250 ml Vanille-Sojamilch + etwas Sojamilch zum Betreichen des Teigs
- 20 g Speisestärke*
- 1/2 TL gemahlene Vanille* (oder 1 Päckchen Vanillezucker)
- 2 EL feiner Rohrzucker* (oder eine alternative Süßung)
- 1 Rolle veganer Blätterteig
- 2 EL vegane Aprikosenmarmelade*
- Optional: Hagelzucker
- 2 EL Pistazien, feingehackt bzw. "zerstoßen"

Zubereitung (25 Minuten)

1. Die Aprikosenhälften abtropfen lassen und den Saft in einem Sieb auffangen. Sechs Aprikosenhälften bereit stellen. **Tipp:** Den Saft verwenden wir zum Bestreichen der Aprikosen nach dem backen. Dann glänzen diese schön saftig. Du kannst dann den restlichen Saft und übrige Aprikosen für Porridges, Müslis oder andere süße Frühstücke verwenden.
2. 50 ml Soja-Vanillemilch in eine Tasse geben und 20 g Speisestärke darin durch Rühren komplett auflösen. Die restliche Sojamilch in einem Topf erhitzen und mit 2 EL Rohrzucker sowie mit gemahlener Vanille verrühren.
3. Sobald die Vanillemilch heiß ist, den Anteil mit der aufgelösten Speisestärke unterrühren. Hitze reduzieren und Vanillepudding unter Rühren rund 2 Minuten andicken lassen. Dann vom Herd nehmen.
4. Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
5. Den Blätterteig entpacken und in 6 gleich große Teile schneiden. Die Blätterteigstücke nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit ein wenig Aprikosenmarmelade einpinseln.
6. Dann die Ecken der Teigstücke zur Mitte hin falten und die Spitzen dort leicht andrücken.
7. Anschließend in die Mitte jedes Teigteilchens 2 EL Pudding geben und jeweils eine halbe Aprikose mit der Rundung nach oben hineindrücken. Den Rand des Gebäckstücks mit etwas Pflanzendrink oder Aprikosenmarmelade zart einstreichen und optional mit Hagelzucker bestreuen.
8. Die Aprikosen-Plunderteilchen im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze rund 15 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und goldbraun sind.
9. In der Zwischenzeit 2 EL Pistazien im Mörser zerstoßen und die fertigen Aprikosen-Plunder damit bestreuen. Dein veganes "Speigelei-Plundergebäck" am besten noch ofenwarm genießen.

Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen. Wenn du magst, kannst du dir zu diesem Rezept auch ein Rezeptvideo ansehen. Denn ich habe ein Instagram-Reel dazu veröffentlicht. Das Video findest du deshalb [hier auf meinem Instagram-Kanal](#). Ich würde mich auch riesig freuen, wenn du [meinen Instagram-Kanal](#) abonnierst. So verpasst du garantiert kein Rezept mehr. Viele Rezept-Ideen, Kochtipps sowie tägliche Inspirationen und auch ein paar private Einblicke teile ich regelmäßig in meinen Instagram-Stories. Und schreibe mir gerne, wenn du das leckere Plunder-Rezept ausprobiert hast. Ich freue mich immer über Kommentare und Feedback - gleich hier unter dem Rezept. Schöne vegane Ostern! xoxoxo Lea