

Wenn ich in Lettland in den Supermarkt gehe, ist meine erste Anlaufstelle immer die Ecke mit den gebackenen Plunderteilchen und herzhaften Blätterteigtaschen und natürlich den Sklandu Rauši. Die herzhaften Törtchen sind die baltische Antwort auf die französische Quiche. Mit Roggenteig und einer Karottenfüllung werden sie warm oder kalt serviert, gerne mit einem Klecks Dickmilch.



Veganes Sklandu Rauši-Rezept.

Eine vegane Adaption des Klassikers aus der lettischen Küche habe ich im Buch [Vegan aus aller Welt: Das Villa Vegana Kochbuch](#)* von Miriam Spann und Jens Schmitt gefunden und vergangenen Advent für das große Buffet meiner Familie zubereitet. Die Zubereitung ist recht simpel. Nur braucht man für die Cashew-Sour Cream entweder einen Hochleistungsmixer oder einen wirklich guten Stabmixer.



Als Alternative kann man jedoch auch die Törtchen ohne vegane „Saure Sahne“ zubereiten und nach dem Backen mit einem Klecks veganen Joghurt, den man mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmeckt, servieren.



Sklandu Rauši bevor sie gebacken werden.

Das Rezept ist laut Buch für 10 Törtchen mit einem Durchmesser von 10cm ausreichend. Ich bevorzuge jedoch einen dünneren Teig und erhalte somit bei der angegebenen Menge 20 Sklandu Rauši.

Zutaten

Für die Sour Creme

125 g Cashewkerne
100 ml Wasser
1 TL Salz
1 TL Zitronensaft
1 TL Apfelessig
½ Knoblauchzehe

Für den Teig

300 g Roggenvollkornmehl
120 ml Wasser
25 g veganen Zwiebelschmalz
25 g zimmerwarme Pflanzenmargarine
1 EL Agavendicksaft
2 TL Salz
2 EL Sojasahne

Für die Füllung

250 g Karotten
200 g Kartoffeln
60 ml Sojasahne
1 EL Agavendicksaft
2 EL Pflanzenmargarine

Deko

¼ Lauchstange

Zubereitung:

1. Cashewkerne in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser begießen und mind. 30 Minuten bei Seite stellen.
2. Kartoffeln und Karotten schälen, Würfeln und in Salzwasser 20 Minuten kochen. Anschließend Wasser abgießen, restliche Zutaten für die Füllung zu den gekochten Kartoffeln und Karotten zugeben und mit einem Kartoffelstampfer zu einem stückigen Brei zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.
3. Roggenmehl und Wasser mit dem Knethaken krümelig verkneten. Anschließend Zwiebschmalz, Margarine, Agavendicksaft, Salz und Sojasahne dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Die Hälfte des Teigs auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Im Rezept steht als Angabe, dass der Teig 5mm dick sein sollte. Ich rolle ihn jedoch etwa halb so dick aus. Nun 10 cm große Kreise aus dem Teig ausstechen. Man kann sich hierbei auch behelfen und einfach das Glas mit dem größten Durchmesser zuhause als Ausstecher hernehmen. Die Törtchen werden so vielleicht etwas kleiner, schmecken aber genauso gut.
5. Den Rand der Teigkreise nehmen und auffalten, so dass man kleine Teigförmchen erhält. Die Teigschalen auf einem mit Backpapier belegten Backblech mit wenig

Abstand stellen und mit dem restlichen Teig genauso verfahren, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

6. Nun in jedes Teigförmchen etwas Füllung geben und mit einem Löffel gleichmäßig darin verteilen.
7. Sklandu Rauši im Ofen 25 Minuten backen. Währenddessen den Lauch waschen und in Streifen schneiden. Für die Cashew-Sourcreme die Cashews abgießen und mit den übrigen Zutaten zu einer Creme pürieren.
8. Die gebackenen Karottentörtchen aus dem Ofen nehmen, auf jedes Törtchen einen Klacks Sourcreme und ein paar Lauchstreifen geben und nochmals für 5 Minuten backen. Warm oder kalt servieren.



Sklandu Rauši mit einem Klecks Cashew-sour Cream und Lauch garniert. - Guten Appetit!

Lesen Sie auch: [Sklandu rauši - das klassische Rezept](#)

Labu apetīti!

Helena

**Partnerlink*