

Rezeptvorschlag

von Eva Busch: Veganer Hefezopf

Zutaten für 1 Zopf:

- 275 ml Sojamilch
- 100 g Margarine
- 1 Würfel Frischhefe oder 2 Pck. Trockenhefe
- 500 g Weizenmehl
- 100 g Zucker und 2 Pck. Vanillezucker
- für den Belag: etwas Sojamilch und gehobelte Mandeln

Sojamilch mit Margarine in einem Topf erwärmen. Abkühlen lassen auf max. 30°C. Hefe hineinbröckeln und auflösen lassen. Mehl und die restlichen Zutaten mischen. Danach das Sojamilch-Margarine-Hefe-Gemisch dazugeben und so lange kneten, bis der Teig nicht mehr klebrig ist. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 60 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Danach auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte gut durchkneten. Mit einem Teigspatel in 3 gleich große Stücke schneiden und Stränge formen. Die 3 gerollten Stränge miteinander verflechten, dabei die Enden gut zusammenkleben. Den Zopf auf ein Backblech mit Backpapier (**siehe Angebot der Woche**) nochmals abgedeckt 30 min. gehen lassen. Den Zopf mit der Sojamilch bestreichen und Mandeln darüber streuen. Bei 160°C Umluft ca. 30 Min. goldbraun backen.