

Veganer Oster-Hefezopf mit Nussfüllung 🍌 🍪 🍷

Zutaten Hefeteig:

- 400 g Dinkelmehl 630
- 50 g Zucker*
- 40 g Margarine, geschmolzen
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 Pr. Salz
- 200 ml Sojamilch

Zutaten Nussfüllung:

- 300 g gehackte Nüsse (wie Cashews oder Paranüsse)*
- 60 g Zucker*
- 1 TL Zimt*
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 ml Sojamilch
- 1 EL Kakaopulver*

Zum Bestreichen:

- 3 EL Sojamilch
- 1 EL Agavendicksaft* oder Ahornsirup

Alle Zutaten mit * gibt es fair gehandelt, z.B. im Weltladen, Bioladen oder Supermarkt zu kaufen.

Zubereitung

Für den Hefeteig die Margarine und Sojamilch leicht erwärmen, bis die Margarine geschmolzen ist. Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen. Nun die erwärmte Sojamilchmischung hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig für 2 bis 3 Minuten gut durchkneten und dann für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Nun die restlichen Zutaten hinzugeben und gut verrühren. Von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen.

Ist der Teig 1 Stunde gegangen, diesen 0,5 cm dick in ein Rechteck ausrollen und die Nussfüllung darauf verteilen. Den Teig zu einer langen Rolle aufrollen und in drei gleich lange Stücke schneiden. Diese noch einmal etwas rollen, so dass die Enden leicht spitz zulaufen.

Aus diesen drei Strängen einen Zopf flechten und nochmals für 30 Minuten gehen lassen.

Dann die Sojamilch mit dem Agavendicksaft oder Ahornsirup vermengen und damit den Zopf bestreichen.

Diesen bei 180°C für 30 – 40 Minuten goldbraun backen.

Tipps:

- Mit dem Schokoaufstrich* oder der Mangokonfitüre* aus Fairem Handel schmeckt der Zopf besonders lecker.
- Wer den Zopf nicht vegan backen möchte, kann Sojamilch und Margarine durch Kuhmilch und Butter ersetzen.

