

Veganer Hefezopf



XXX Lecker

Zutaten (für 4 Portionen)

FÜR DEN TEIG

- ½ Würfel Hefe
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 275 ml lauwarmer Pflanzendrink nach Wahl (z. B. Soja oder Hafer)
- ½ unbehandelte Zitrone
- 500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten

- 1 Prise Salz
- 100 g weiche vegane Butter oder Margarine

FÜR DIE GARNITUR

- 4 EL pflanzliche Sahne
- 3 EL Hagelzucker

Nährwerte

Pro 100 Gramm

311 kcal
6 g Eiweiß
9 g Fett
53 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 45 Minuten zzgl. 1 Stunde 15 Minuten Ruhezeit + 30 Minuten Backzeit

Zubereitung

1. Für den Teig Hefe mit Zucker und Vanillezucker im lauwarmen Pflanzendrink auflösen. Zitrone heiß waschen und Schale fein abreiben.
2. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefemischung angießen, Butter bzw. Margarine sowie Zitronenschale zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Backblech mit Backpapier belegen.
4. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 3 Portionen teilen. Diese zu gleich langen Rollen formen und an einem Ende leicht zusammendrücken. Anschließend die Stränge zu einem Zopf flechten und das Ende wieder zusammendrücken.
5. Hefezopf auf das Backblech setzen und abgedeckt noch einmal 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Hefezopf mit Pflanzensahne einpinseln und mit Hagelzucker bestreuen. Im heißen Ofen 25-30 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen lassen und in Scheiben geschnitten servieren.



REISER RÄT

Zum Servieren mit veganer Butter oder Margarine sowie Ihrer Lieblingskonfitüre bestreichen. Statt mit Hagelzucker können Sie den Zopf auch mit Mandelblättchen oder Zuckerguss garnieren.

