Veganer Hefezopf

Der vegane Hefezopf mit pflanzlichen Zutaten schmeckt wunderbar fluffig. Das Rezept gelingt mit ein wenig Geschick.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,6 h



Zutaten

für den Teig

400 g	Weizenmehl
220 ml	Sojamilch (o. Hafermilch, Mandelmilch)
7 g	Trockenhefe (oder 1/2 Würfel frisch)
70 g	Zucker
1 Packung	Bourbon-Vanillezucker
90 g	Butter (vegane, weich)
1 TL	Zitronenabrieb
1 Prise	Salz

zum Bestreichen

2 EL	Sojamilch
1 Prise	Kurkuma
Nach Belieben	Hagelzucker

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **veganen Hefezopf** zuzubereiten, gibst du zuerst das Mehl in eine große Schüssel. Rühre nun die Hefe und den Zucker unter die lauwarme Sojamilch, bis sich alles gut vermischt hat. Füge dann weiche vegane Butter, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz hinzu und gib alles in die Schüssel mit dem Mehl.

2. Knete jetzt alle Zutaten für etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig. Bedecke die Schüssel ab und lasse den Teig an einem warmen Ort für ungefähr eine Stunde gehen.

3. Wenn der Teig aufgegangen ist, gib ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und knete ihn kurz durch. Teile ihn in 4 gleich große Portionen und forme daraus lange Stränge. Flechte einen Zopf, beginnend etwas weiter mittig und achte darauf, dass die Enden schön zusammengefügt sind.

4. Lege den Zopf auf ein Backblech mit Backpapier, decke ihn mit einem Tuch ab und lasse ihn für weitere 45 Minuten an einem warmen Ort gehen. Heize den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vor.

5. Vermische Sojamilch mit 1 Prise Kurkuma, um dem Zopf eine schöne gelbe Farbe zu verleihen. Bestreiche den Zopf vorsichtig dünn damit und streue optional Hagelzucker darüber. Backe den Zopf für etwa 30-35 Minuten, bis er goldgelb ist. Decke ihn gegen Ende mit Alufolie ab, um zu verhindern, dass er zu dunkel oder trocken wird.

Tipp

Das Rezept für den veganen Hefezopf gelingt auch mit Mandel- oder Hafermilch! Du hast nun einen köstlichen veganen Hefezopf gebacken, der perfekt für dein nächstes Frstück oder deine nächste Kaffeepause ist.