REZEPT FÜR VEGANER HEIDELBEER-ZOPF

VEGANER HEIDELBEER-ZOPF

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 14 Stücke | 75 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 15 g frische Hefe
- 400 g Weizenmehl (Type 550)
- 80 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 ml Rapsöl
- 200 ml Hafermilch

Für die Füllung:

- 300 g vegane Crème fraîche
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 50 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 20 g Speisestärke
- 300 g Heidelbeeren
- Mehl zum Bearbeiten
- zum Bestäuben SweetFamily Bio-Puderzucker

6378

ZUBEREITUNG

301	4	37	14
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Hefe zerbröckeln und mit Mehl, Bio-Zucker, Salz, Öl und Hafermilch glatt verkneten. Teig ca. 1/2 Minute kräftig durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen.

2. Vegane Crème fraîche, Ingwer, gesiebten Bio-Puderzucker und Stärke verrühren. Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.

3. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 45 cm) ausrollen. Creme darauf streichen, dabei an den Längsseiten etwas Teig freilassen. Heidelbeeren auf die Creme streuen und Teig längs aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigrolle längs halbieren und beide Teile mit den Schnittflächen nach oben vorsichtig miteinander verschlingen, Enden gut festdrücken. Zugedeckt nochmals ca. 1 Stunde gehen lassen.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Zopf darin ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und lauwarm oder ganz abkühlen lassen. Mit Bio-Puderzucker bestäubt servieren.