

Hefezopf

Zutaten

Hefeteig

21 g Hefe
280 ml Haferdrink (Zimmertemperatur)
100 g Zucker
80 g vegane Margarine
300 g Weizenmehl
200g Dinkelmehl
1 TL Salz
1/2 TL Kurkuma
Mark 1 Vanilleschote

Zum Bestreichen

2 EL Haferdrink
1 MPs Kurkuma

Außerdem

20 g Hagelzucker
10 g Mandelblättchen

150 ml Haferdrink ,1 EL Zucker und die Hefe in eine kleine Schüssel geben, die Hefe darin auflösen. 15 Minuten rasten lassen.

Die Margarine in einem Topf schmelzen, restlichen Haferdrink dazugeben. Topf vom Herd nehmen.

Mehl, die Hefemischung, restliche Haferdrink, Zucker, Vanilemark, Salz und Kurkuma in die Rührschüssel ihrer Küchenmaschine geben. Den Teig ca. 10 Minuten auf kleinster Stufe kneten.

Den Teig in eine behielte Schüssel legen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Den Teig 60 Minuten gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und kurz durchkneten. Den Teig in drei gleich große Stücke teilen. Die Teiglinge zu langen Strängen formen und zu einem Zopf flechten.

Den Hefezopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit dem Geschirrtuch abdecken und 40 Minuten gehen lassen.

Haferdrink mit Kurkuma verrühren und den Hefezopf damit einpinseln. Den Zopf mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheiztem Ofen bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Der Zopf sollte schön goldbraun sein, mit Hilfe eines Holzspießes kannst du überprüfen ob der Zopf durchgebacken ist. Stecke dazu einfach einen Spieß in den Hefezopf, zieh ihn heraus, wenn keine Teigreste mehr an ihm kleben ist der Zopf fertig gebacken