
Veganer Osterzopf



Du benötigst:

- 500g Mehl
- 50g Zucker
- 75g vegane, flüssige Margarine
- 250ml Pflanzenmilch
- Eine Tüte Trockenhefe
- Eine Prise Salz
- Hagelzucker oder gehackte Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Mische alle Zutaten zusammen. Achte darauf, dass die Margarine flüssig, aber nicht heiß ist. Die Pflanzenmilch muss auf Zimmertemperatur sein.

2. Knete den Teil für 5 Minuten mit deinen Händen.
3. Lege den Teig in eine Schüssel. Decke diese zu mit einem Küchenhandtuch. Stelle die Schüssel an einen warmen Ort. Nun musst du warten, bis der Teig doppelt so groß ist. (Das dauert 1-2 Stunden)
4. Nach der Ruhezeit knete den Teig nochmal kräftig durch, bestreue dafür deine Arbeitsfläche mit etwas Mehl.
5. Nun kannst du den Teig in 3 Teile teilen und lange Würste daraus machen. Dann kannst du den Teig miteinander verflechten.
6. Lege deinen Zopf nun auf ein Backblech mit Backpapier. Lass ihn nochmal für 30 Minuten ruhen.
7. Bestreiche deinen Zopf mit lauwarmer Pflanzenmilch und bestreue ihn mit Hagelzucker oder Mandelstückchen.
8. Heize deinen Ofen auf 180° auf und stelle ihn auf Ober- und Unterhitze.
9. Schiebe das Backblech auf die mittlere Schiene in den Ofen und lass ihn für 30 Minuten backen.
(Falls dein Zopf zu dunkel wird, dann bedecke ihn mit Alufolie. Steche mit einem Stäbchen hinein, um zu schauen, ob der fertig ist)



Anleitung einen Hefezopf flechten:

<https://www.youtube.com/watch?v=ocv1tYDdewM>