

Veganer Hefezopf

Köstliches Hefegebäck mit Nuss- oder Schokoladenfüllung und schöner Kruste. Herrlich verfeinert mit der pflanzlichen Butter-Alternative, dem Back-Öl Klassik.

Zutaten
1 Portionen

Zutaten Hefeteig
600 g Mehl (Type 550)
20 g frische Hefe
60 g Zucker
300 ml Pflanzendrink, lauwarm
80 g Byodo Back-Öl Klassik
1 EL Vanillezucker
2 TL Zesten einer Bio-Zitrone
1 gestrichener TL Byodo Meersalz
Byodo Back-Öl Klassik
Zutaten Nussfüllung (für 1 großen oder 2 kleine Zöpfe)
300 g Nüsse (z.B. Walnüsse, Haselnüsse oder Mandeln)
120 g Zucker
150 ml Pflanzendrink
Zutaten Schokoladenfüllung (für 1 großen oder 2 kleine Zöpfe)
200 g vegane Schoko-Creme
50 ml Pflanzendrink, lauwarm

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Hefe hineinbröseln. Etwa 1 TL des Zuckers und den lauwarmen Pflanzendrink darüber gießen und leicht rühren, bis sich die Hefe etwas aufgelöst hat. Die restlichen Zutaten dazugeben und verkneten, bis sich ein glatter Teig gebildet hat (ca. 5 Minuten). Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.

Für die Nussfüllung die ausgewählten Nüsse fein hacken oder in einem Häcksler zerkleinern. Anschließend mit Zucker und veganem Pflanzendrink vermischen. Die Masse reicht für einen großen oder zwei kleine Hefezöpfe.

Die alternative Schokofüllung erst kurz vor dem Zusammensetzen des Zopfes zubereiten. Dazu einfach vegane Schoko-Creme mit etwas lauwarmen Pflanzendrink anrühren, damit sie sich leichter verstreichen lässt.

Nach der Gehzeit den Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Für zwei kleinere Zöpfe den Teig vorher halbieren und die Zöpfe nacheinander zusammensetzen.

Die gewünschte Füllung gleichmäßig auf den Teig aufstreichen. Von der langen Seite her aufrollen und vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Zopf mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren und die beiden Stränge vorsichtig über- bzw. untereinander legen. Dabei nicht am Teig ziehen. Den Zopf bzw. die Zöpfe für eine besonders schöne Kruste mit Byodo Back-Öl Klassik besprühen und noch einmal für ca. 30-40 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hefezopf/-zöpfe auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und für 15 Minuten backen. Danach die Hitze auf 180 °C reduzieren. Kleine Zöpfe für weitere 25-30 Minuten backen, großen Hefezopf für ca. 40-45 Minuten, bis eine schöne Bräunung entsteht. Gegebenenfalls gegen Ende mit etwas Backpapier abdecken.