

Veganer Preiselbeer Hefezopf

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Hefeteig:**

350 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 dl Mandeldrink lauwarm
50 g Margarine weich, vegan

Füllung:

200 g Preiselbeerkompott
50 g Mandeln, gehackt , geröstet

Zum Bestreuen:

Puderrucker

1 Hefeteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Trockenhefe gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Füllung:

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zusammenstossen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) 5 Min. ruhen lassen und rechteckig (ca. 50 x 25 cm) auswallen. Mit Preiselbeerkompott bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Den Teig von der kurzen Seite her aufrollen und die Rolle der Länge nach mittig mit einem scharfen Messer einmal ganz durchschneiden. Die Teigstränge mit der Schnittfläche nach oben miteinander verschlingen und in eine mit veganer Margarine befettete Kastenform (11 x 25 cm) geben. Den Hefezopf ca. 20 Min. gehen lassen.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C



Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Ofens schieben.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 45 Minuten

Den erkalteten Hefezopf mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Zopf kann man gut auf Vorrat tiefkühlen.
- Statt der fruchtigen Füllung 80 g weiche vegane Margarine mit 70 g Zucker und 2 TL gemahlenem Zimt schaumig rühren und auf den Teig streichen.

