Hefezopf

Zutaten Teig

500	g	Mehl
250	ml	Sojamilch (wegen des Emulgators ... sonst Getreidemilch)
1	Pack	frische Hefe (alternativ Trockenhefe)
2	EL	VegEGG
		.... oder
1	TL	Zucker
4	EL	Sojamehl
	etwas	Sojamilch zum bepinseln

Zutaten Füllung

100	g	gehackte Nüsse (geröstet)
200	ml	Hafersahne
120	g	Zucker

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hier die Hefe einbröseln und mit Zucker bestreuen. Die Sojamilch handwarm erwärmen und einen Teil davon über die Hefe geben. Mit einer Gaben etwas Mehl in die Mulde einrühren, sodass ein flüssiger Brei mit der aufgelösten Hefe entsteht. Mit einem Handtuch abdecken und 40 Minuten warm stellen.

Nach dem Gehen die restliche Milch mit dem VegEGG verrühren, zu dem Teig geben und kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Der Teig darf nicht an den Fingern kleben! Das kneten kann gut 5 Minuten dauern. Dann nochmals 30 Minuten warm stellen.

Nach etwa 20 Minuten mit der Zubereitung der Füllung beginnen. Dafür Zucker und Hafersahne in eine große Pfanne geben und unter stetem Rühren aufkochen. Herd etwas runterstellen. Wenn die Flüssigkeit um 1/3 eingekocht ist, die Nüsse einrühren und weitere 3-5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Nun nochmals den Teig kneten und in 3 etwa gleich große Teile schneiden. Diese dann auf 40x10cm ausrollen. In die Mitte der Teigstücke nun je einen Strang der Füllung streichen, wobei an den Enden je 5cm ausgespart werden sollte. Die Teigstücke einrollen und den Falz zusammendrücken.

Diese Rollen werden nun längs nebeneinander auf das Backpapier gelegt und eng geflochten. Die Enden zusammendrücken und unter den Zopf schieben und den Zopf mit der Sojamilch bepinseln.

Den Zopf 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen (sonst fließt er auseinander) auf 175 Grad backen.