

Veganer Nusszopf - ohne Milch, mit viel Nuss!

VORBEREITEN

100
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Hefezopf

Für den Hefeteig

500 g Mehl
60 g Zucker
1 Würfel frische Hefe
250 ml lauwarme Mandelmilch
80 g Margarine
1 Prise(n) Salz

Für die Füllung

250 g gehackte Haselnüsse
100 g gehackte Mandeln
5 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Zimt
1/2 Tasse(n) Mandelmilch
Aprikosenmarmelade

Mhhhh - welch großartige Frühstücksfreude zum Wochenende! Ein locker-leichter Hefeteig - bestrichen mit einer feinen Nussfüllung, gedreht zu einem herrlichen Zopf. Nicht besonders kreativ? Von wegen! Hefeteig und Füllung werden mit Margarine und Mandelmilch zubereitet. Und sind damit vegan.

- 1 -

Für den Teig Hefe mit Zucker und Mandelmilch verrühren. In einer großen Schüssel Mehl mit Salz mischen und mit Hefe-Milch und Margarine verkneten, mindestens 1 Stunde gehen lassen.

- 2 -

Für die Füllung alle Zutaten bis auf die Aprikosenmarmelade miteinander verrühren.

- 3 -

Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Füllung auf den Teig streichen, dabei einen Rand von 1 cm lassen.

- 4 -

Teig von der Längsseite her aufrollen und in zwei Stränge schneiden, dabei das Ende ganz lassen. Stränge zu einem Zopf flechten, nochmals 20 Minuten gehen lassen.

- 5 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 6 -

Nusszopf im heißen Ofen ca. 30 Minuten goldgelb backen und direkt nach dem Backen mit Aprikosenmarmelade bestreichen.