Osterzopf vegan

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 10 Portionen

Sojadrink	150 ml
Hefe, frisch	0.5 Päckchen
Zucker	50 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	
Margarine, vegan	60 g
Öl	1 EL
Himbeerkonfitüre	6 EL
Vanille Zucker	1 Päckchen

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken

1. In einem Topf Sojadrink ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln, mit 1 EL Zucker im lauwarmen Sojadrink auflösen und zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker, Mehl, Salz und Margarine mischen. Hefemilch und Öl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.

3. Osterzopfteig erneut durchkneten und rechteckig ausrollen. Teig mit Marmelade bestreichen und längs eng aufrollen. Teigrolle langs 2 mal einschneiden, sodass 3 Teigstränge entstehen. Die drei Stränge zu einem Zopf flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zugedeckt nochmals ca. 15 Min. gehen lassen.

4. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Übrige Margarine in einem Topf auf mittlerer Stufe erwärmen. Osterzopf mit Margarine einpinseln. Osterzopf im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	198 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	6 g