



Dattel-Mandel-Zopf

Zutaten für den Hefeteig

250 ml Sojadrink

30 g frische Hefe

500 g Mehl

1 Prise(n) Salz

50 g Kokosblütenzucker

80 g zerlassene, pflanzliche Margarine

Zutaten für die Füllung

200 g Dattel-Rohmasse

100 ml Sojadrink

3 Spritzer Bittermandel-Aroma

2 Esslöffel Rum

150 g gemahlene Mandeln

Zutaten für die Glasur

Zubereitungszeit: 1 h

Kochzeit: 1 h 10 min

Gesamtzeit: 2 h 10 min

Portionen: 1

6 Esslöffel Puderzucker

3 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung

1.

Erhitze den Sojadrink für den Hefeteig in einem kleinen Topf, bis er lauwarm ist.

2.

Brösle die Hefe hinein und rühre 100 g des Mehls mit ein. Decke den Topf ab und lasse den Vorteig 20 Minuten gehen.

3.

Gib das restliche Mehl in eine Schüssel, forme eine Mulde, schüttele den Vorteig hinein und gib Zucker, Salz und die zerlassene Margarine hinzu.

4.

Verknete alles zu einem geschmeidigen Teig und lasse ihn an einem warmen Ort 30 Minuten gehen.

5.

Verknete in der Zwischenzeit alle Zutaten für die Füllung miteinander.

6.

Rolle den Hefeteig zu einem Rechteck aus, verstreiche die Füllung gleichmäßig darauf und rolle ihn von der langen Seite her auf.

7.

Halbiere den Strang und verdrehe jeden einzelnen mit sich selbst.

Lege die beiden Stränge nun zusammen und verdrehe sie miteinander.

8.

Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor und gib den Hefezopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech, wo er nochmal 20 Minuten geht, bis du ihn auf der mittleren Schiene in etwa 35 Minuten fertig backst (Stäbchenprobe).

9.

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und gib die Glasur auf den noch heißen Dattel-Mandel-Zopf. Lasse ihn auskühlen, bevor du dir ein dickes Stück abschneidest und genüsslich verspeist.