



# Cranberry-X-Mas-Cake & 5 Tipps für den perfekten Hefeteig

⌚ Preparation time: 45 minutes      👤 Portions: 8  
🕒 Cooking time: 60 minutes  
**Total time: 105 minutes**

## Zutaten

### Für den Teig

- 400 Gramm Dinkelmehl Typ 630 + etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 200 ml Pflanzenmilch | z.B. Mandelmilch oder Hafermilch
- 70 Gramm Rohrzucker
- 60 Gramm vegane Butter | ich benutze Alsan

### Für die Füllung

- 250 Gramm Cranberries
- 1 Apfel
- Saft von 1-2 Orangen | ca. 100 ml Orangensaft
- 25 Gramm frischer Ingwer
- 5-6 EL Agavendicksaft oder Ahornsirup
- 2 EL Zimt
- 150-170 Gramm Heidelbeeren
- 2 EL Rohrzucker
- 1 EL Margarine zum Einfetten der Backform
- Puderzucker zum Bestäuben

Eine Tarte- oder Quicheform

## Zubereitung

Hefeteig - so gelingt's! Dieses schöne Kuchenrezept basiert auf einem Hefeteig. Sicherlich werden Einige von Euch Bedenken haben, ob sie sich wirklich an einen Hefeteig heran wagen sollten. Denn wer hat nicht schon schlechte Erfahrung mit Hefeteig gemacht? Es ist so ärgerlich und frustrierend, wenn der Hefeteig nicht aufgeht, obwohl man sich haarklein an das vorgegebene Rezept gehalten hat. Doch keine Angst - dieser Hefeteig wird Euch auf jeden Fall gelingen. Denn hier kommen meine besten Tipps für Euch, um einen wunderbaren Hefeteig zu zaubern, der garantiert aufgeht.

### Leas Hefeteig-Tipps

1. Die Pflanzenmilch, die Ihr bei der Herstellung des Hefeteigs verwendet, muss lauwarm, darf aber auf keinen Fall heiß sein! Bittet achtet sehr darauf. Ist die Milch zu heiß, gehen die Hefekulturen kaputt. Trotzdem brauchen sie viel Wärme. Bitte prüft daher ganz genau, dass die Pflanzenmilch leicht warm, aber keinesfalls heiß ist.
2. Mein bester Tipp für alle, die schlechte Erfahrung mit Hefeteig gemacht haben oder fürchten, es könnte nicht klappen: verwendet Trockenhefe! Die "pulverartige" Trockenhefe findet Ihr in der Backabteilung des Supermarktes. Ein klassisches Päckchen entspricht der Menge eines halben frischen Hefewürfels. Ich habe leider immer wieder Probleme mit frischer Hefe gehabt, aber noch nie mit Trockenhefe. Auch in diesem Rezept verwende ich ein Päckchen davon. Profis können das Rezept natürlich auch mit frischer Hefe machen. Frische Hefe muss jedoch auch in der warmen Pflanzenmilch aufgelöst werden. Wer auf Nummer sicher gehen will, benutzt aber bitte die Trockenhefe.
3. Hefeteig mag keine Zugluft - klingt komisch, ist aber so. Bitte bereitet den Teig daher nicht bei offenem Fenster oder bei Zugluft zu. Wenn der Hefeteig dann ruht, um zu gehen, sollte er ebenfalls nicht in der Zugluft stehen.
4. Hefeteig sollte an einem warmen Ort gehen. Viele stellen den Teig daher in die Nähe der Heizung. Mein Tipp für einen optimalen Teig: Gebt den Teig in eine große Schüssel, in der er viel Platz zum aufgehen hat. Verschließt die Schüssel mit Klarsichtfolie und lasst den Teig im ganz leicht angewärmten Ofen gehen. Ich heize dafür den Ofen zuvor etwa 3-4 Minuten auf niedrigster Stufe vor, so dass der Ofen mollig warm, aber nicht heiß ist. Dann den Ofen

ausschalten und den Teig in der abgedeckten Schüssel dort mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

5. Mein letzter Tipp. Wenn Ihr den Teig schließlich zum Kuchen verarbeitet habt, lasst den ungebackenen Kuchen nochmals im leicht warmen Ofen etwa 20 Minuten gehen, bevor Ihr ihn backt. Ihr werdet sehen, er wird nochmals deutlich aufgehen!

Und so wird Euer Prachtteig gleich aussehen! Vertraut mir - Ihr kriegt das hin, kein Problem! Los geht es mit dem Backen!

1. Dinkelmehl mit etwas Salz und einem Päckchen Trockenhefe in eine Rührschüssel geben. 200 ml Pflanzenmilch erwärmen. Den Rohrzucker und die vegane Butter in der Pflanzenmilch auflösen.
2. Die Pflanzenmilch so lange abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm (!) ist. Lauwarme Pflanzenmilch in die Mehlmischung gießen und mit den Rührhaken eines Handrührgerätes einen glatten Teig herstellen. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmals kräftig durchkneten. Der Teig sollte sich geschmeidig und weich anfühlen und sehr elastisch sein.
3. Teigkugel in eine Schüssel geben, diese mit Folie abdecken und an einem warmen Ort (z.B. ganz leicht vorgeheizter Ofen) 60 Minuten gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit kann die Cranberry-Apfel-Füllung zubereitet werden. Dafür die Cranberries waschen und verlesen. Legt eine kleine Hand voll Cranberries zum späteren Dekorieren zur Seite.
5. Einen Apfel waschen und mit einer Reibe fein aufreiben. Apfelpaspeln und Cranberries ohne Öl in einem Topf erhitzen. Einige Minuten köcheln lassen, bis die Cranberries beginnen, aufzuspringen (es "poppt" hörbar). 5 EL Agavendickssaft oder Ahornsirup untermengen und die Cranberries leicht karamellisieren lassen.
6. Nun 100 ml frisch gepressten Orangensaft in den Topf gießen und alles zusammen erhitzen. Den geschälten Ingwer mit einer Ingwerreibe aufreiben und das Fruchtfleisch in den Topf geben. Ich benutze zum Aufreiben des Ingwers eine solche japanische Porzellanreibe der Firma Arche. Mit dieser lässt sich das Fruchtfleisch wunderbar saftig von den Fasern trennen und benutzen. Einen EL Zimt dazu geben das Ganze auf mittlerer Hitze insgesamt ca. 15 Minuten köcheln lassen.
7. Cranberries mit einem Schneidstab pürieren und die Fruchtsoße mit Agavendicksaft oder Ahornsirup abschmecken.
8. Wenn der Hefeteig eine Stunde im warmen Ofen war, sollte er schön aufgegangen sein. Bevor Ihr ihn nun weiter bearbeitet, fette schon mal eine klassische Tarte-Form/Quiche-Form mit Margarine ein.
9. Arbeitsfläche leicht einmehlen und den Hefeteig darauf nochmals gut durchkneten. Der Teig zieht sich dabei wieder zusammen - wird also wieder klein. Also nicht erschrecken, das ist ganz normal! Den Teig zu einem Rechteck auswalken. Mein Tipp: Rollt den Teig nicht zu großflächig aus. Ein kleines Rechteck reicht. Der Teigboden sollte ruhig noch etwas dick und stabil sein, sonst wird er zu dünn und lässt sich nur schwer flechten.
10. Die Cranberry-Soße auf dem Teigboden verteilen und gewaschene Heidelbeeren darüber streuen. Zwei EL Rohrzucker und nochmals etwas Zimt darüber verteilen.
11. Den Teig von der langen Seite her über die Füllung zusammenrollen.
12. Die Rolle mittig bis fast zum anderen Rand durchschneiden. Die "Obst-Flächen"/Füllflächen nach oben drehen.
13. Nun die beiden Stränge zu einem Zopf übereinander legen. Zopf zu einem Kreis schließen und in die Backform legen.
14. Der Teig kann zum Rand hin ruhig noch viel Platz haben, wie auf dem Foto oben zu sehen. Denn bevor Ihr den Hefezopf nun backt, lasst ihn nochmals etwa 20 Minuten im leicht warmen Ofen quellen. Er wird nochmals deutlich größer und später dann schön locker werden.
15. Nehmt den Hefekranz dann nochmals aus dem warmen Ofen und heizt den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor (Nicht Umluft!). Dann den Hefekranz mit der Form für mindestens 20-25 Minuten im Ofen backen, bis er rundum goldbraun ist. Wenn er vor Ende der Backzeit an der Oberfläche zu dunkel wird, gebt etwas Alufolie darüber. Der Hefezopf muss vollständig durchbacken.
16. Nehmt den fertigen Hefezopf aus dem Ofen und lasst ihn einige Minuten abkühlen. Um ihn unbeschadet aus der Form zu bekommen, legt einen Teller auf den Hefezopf und dreht die Form um. Nehmt die Form nach oben hin ab und legt den gewünschten Teller nun wiederum auf den Kranz - umdrehen. Fertig! Nun bestäubt den Hefekranz mit Puderzucker und gebt einige Cranberries zur Deko darauf (diese sind nur Deko, nicht zum Essen!).

Ich wünsche Euch hiermit ein wunderbares veganes Weihnachtsfest! Feiert schön und erholt Euch. Alles Liebe, Eure Lea