



Saftiger, veganer Nusszopf

🕒 Preparation time: 35 minutes 👤 Portions: 6
🕒 Cooking time: 30 minutes
🕒 Total time: 65 minutes

Zutaten für einen veganen Nusszopf (Kastenform mit 27 cm Länge/ ca. 10 Stück Kuchen)

Für den Teig

- 400 g Dinkelmehl Type 630 (oder Weizenmehl) + Mehl für die Arbeitsfläche
- 60 g Rohrzucker
- Eine Prise Salz
- 1-2 TL Zimt
- 200 ml Pflanzendrink
- 1/2 Würfel Frischhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 50 g Margarine (oder alternativ 50 ml flüssiges Kokosöl) + etwas Margarine zum Fetten der Form

Für die Nussfüllung

- 100 g Mandeln
- 50 g Walnüsse
- 50 g Pekannüsse (oder ebenfalls Walnüsse)
- 70 g Haselnüsse + einige gehackte Haselnüsse zum Garnieren
- 4-5 EL Ahornsirup
- 1 Prise Salz
- 2 EL dunkles Mandelmus
- 1 TL Zimt
- 1 TL Zitronensaft (optional)
- 50 ml Pflanzendrink

Gut zu wissen: Die Nussfüllung kannst Du ganz nach Belieben zusammen stellen. Ich habe eine Mischung aus Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Pecannüssen gewählt. Aber nutze einfach, was Dir gut schmeckt, was Du zu Hause hast oder leicht besorgen kannst. Du kannst jede Art von Nüssen wählen. Die Angaben oben sind nur ein Vorschlag. Ich mag besonders das kräftige Aroma von Pecannüssen und Haselnüssen. Bin aber schon gespannt auf Deine Variation.

Zubereitung (25 Minuten Zubereitungszeit + 1,2h Zeit zum Gehen des Teigs + 35-40 Minuten Backzeit)

1. 400 g Dinkelmehl mit 60 g Rohrzucker, einer Prise Salz und 1-2 TL Zimt vermischen. 200 ml Pflanzendrink erwärmen und 50 g Margarine darin schmelzen lassen. Dann einen halben frischen Hefewürfel im warmen Pflanzendrink (warm, nicht heiß oder kochend!!) auflösen. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung graben, den Pflanzendrink mit der Hefe dort hinein gießen und etwa 1/4 des Mehls vom Rand her einrühren. Abdecken und 10 Minuten warten. Dann das restliche Mehl vom Seitenrand untermischen und auf einer reichlich bemehlten Arbeitsfläche einen geschmeidigen Teig kneten. (Wenn Du Trockenhefe verwendest, gebe diese gleich zu anfangs zu den trockenen Teigzutaten, löse dann die Margarine im Pflanzendrink auf und vermische alles entsprechend)
2. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ohne Zugluft 40-50 Minuten gehen lassen. Er sollte wunderbar aufgehen.
3. In der Zwischenzeit die Nussfüllung zubereiten. Mandeln, Walnüsse, Pekannüsse und Haselnüsse im Mixer schreddern. Dabei die Nüsse nicht komplett "zu Mehl" zermahlen, sondern zum Teil noch leicht stückelig lassen, sofern das geht. Die geschredderten Nüsse mit 4-5 EL Ahornsirup, 1 Prise Salz, 2 EL dunklem Mandelmus, 1 TL Zimt, 1 TL Zitronensaft und 50 ml Pflanzendrink zu einer süßen, dickflüssigen Nusspaste verrühren.
4. Den aufgegangenen Teig nach der Ruhezeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen (Kantenlänge ca. 35 cm x 30 cm). Den Teig mit dem Nussmus bestreichen und von der Längsseite (der langen Seite) her aufrollen.
5. Die Teigrolle halbieren, die Schnittflächen nach oben drehen und die beiden Teigstränge wie einen Zopf zwirbeln.
6. Eine Kastenform (25-28 cm Länge) mit Margarine einfetten, leicht mehlen und den Nusszopf hineinlegen.
7. Nusszopf dann nochmals mit einem Tuch abgedeckt weitere 20 Minuten ruhen lassen, damit er nochmals aufgeht. Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

8. Nusszopf im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Umluft rund 35 Minuten backen, bis er schön golden braun gebacken ist.
9. Nusszopf nach dem Backen kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen und genießen

Tipp: Direkt nach dem Backen ist die Oberfläche des Nusszopfes leicht knusprig und das Innere weich und saftig. Dies kann aber Probleme beim Anschneiden geben. Wenn Du einen halben Tag lang wartest, wird die "Kruste" wieder weich und Du kannst den Nusszopf besser schneiden. Wie bei vielen Backwaren empfehle ich deshalb auch hier, den Nusszopf nicht sofort nach dem Backen anzuschneiden, sondern ihn einmal komplett auskühlen zu lassen und vielleicht zuerst über Nacht in den Kühlschrank zu stellen. Man kann ihn aber natürlich auch sofort essen. Ganz wie Du magst.