



ZUTATEN:

Für den Teig:

- 175ml Pflanzenmilch
- 2 TL Trockenhefe
- 50 g feiner, brauner Zucker
- 340 g Weizenmehl
- 1/2 TL Salz
- 50 g Kokosöl, geschmolzen
- 50 g vegane Butter

Für die Füllung:

- 100 g weiche, vegane Butter
- 100 g dunkler, brauner Zucker*
- 2 TL gemahlener Kardamom
- 1 TL Zimt
- 1 Apfel
- Pflanzenmilch
- Hagelzucker

1. Die Pflanzenmilch in einem Topf bei geringer Hitze lauwarm erwärmen (max. 40 Grad). Mit Hefe und Zucker mischen.

2. Mehl und Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben, eine Mulde formen und das Hefe-Milch-Gemisch hineingeben. 10 Minuten quellen lassen. Dann mit dem Knethaken der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster Stufe verkneten.

3. Vegane Butter und Kokosöl Esslöffelweise dazu geben und auf niedriger Stufe kneten, bis alles gut vermischt ist. Dann 8-10 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig ist fertig, wenn er sich vom Schüsselrand löst und nicht mehr klebt.

4. Den Teig in eine saubere, leicht mit Öl bestrichene Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

5. Am nächsten Tag den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck mit 30x40cm ausrollen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.

6. Weiche vegane Butter mit dem dunklen, braunen Zucker, Kardamom & Zimt mischen und gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Den Apfel schälen und fein raspeln, dann auf der Füllung verteilen.

7. Den Teig von der kurzen Seite her eng aufrollen, dann in Frischhaltefolie wickeln und 30 min kühlen.

8. Die Rolle aus dem Kühlschrank holen, einmal längs durchschneiden und die beiden Stücke mit der Schnittkante nach oben nebeneinander legen. Die beiden Stränge miteinander verdrehen, die Enden unter dem Zopf verstecken. Den Zopf in die Form geben und 60-90 Minuten gehen lassen, bis der Teig deutlich aufgegangen ist.

9. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen, die Babka mit Pflanzenmilch bestreichen und mit Hagelzucker betreuen. 30-40 Minuten backen, bis die Babka schön goldgelb ist.