

Sophias veganer Christstollen

Zutaten:

500 g Weizenmehl (Typ 405)

1 Würfel Hefe

eine Prise Salz

120 g Zucker

200 g Kokosöl, streichfähig

Weihnachtliche Gewürze (ich nehme 2 TL Zimt, 1 TL Piment, 2 TL Anis und 1 TL Kardamom)

abgeriebene Schale einer unbehandelten (Bio-) Zitrone

250 pflanzliche Milch (z.B. Soja- oder Mandelmilch)

100 g Rosinen (wer mag nimmt grüne Rosinen)

100 g Marzipan (ohne Honig!)

100 g Kokosöl zum Bestreichen

100 g Puderzucker

Zubereitung:

Das Mehl mit der zerkrümelten Hefe, der Prise Salz, die Gewürze und dem Zucker in eine große Rührschüssel geben. Dann das Kokosöl dazu geben. Es sollte so weich sein, dass es sich wie Butter streichen lässt, ist es härter, kurz auf niedriger Flamme verflüssigen, anschliessend wieder kurz abkühlen lassen und dann zu der Mehlmischung geben. Mit einer Knetmaschine oder purer Muskelkraft das Fett einarbeiten. Nach und nach die Pflanzenmilch dazu geben. Mindestens 5 Minuten weiter kneten (lassen). Sollte der Teig zu feucht sein, etwas mehr Mehl dazu kneten. Sollte er zu trocken sein, noch etwas Flüssigkeit dazu geben.

Die Schüssel mit einem angefeuchteten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 180 C Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Das Marzipan grob zerpfücken und zusammen mit den Rosinen unter den Teig arbeiten so das beides gut verteilt ist. Einen länglichen Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Bei 180 C Grad etwa 40 Minuten backen bis der Stollen eine braune Kruste bekommt und bei Stäbchentest (Schaschlikstäbchen oder Stricknadel) kein Teig mehr hängen bleibt.

Stollen aus dem Ofen nehmen.

Das restliche Kokosöl in einem kleinen Topf erhitzen bis es flüssig ist.

Den noch warmen Stollen großzügig damit einpinseln und anschliessend reichlich mit Puderzucker bestäuben. Sofort oder später genießen!