

Veganer Stollen

Zutaten

- 300g Vollkornmehl
- 200g gemahlene Mandeln/Mandelmehl
- 1 Orange, davon Saft und geriebene Schale
- 1 gehäuften Esslöffel Honig
- 200g Rosinen
- ca.300ml Hafermilch
- ½ Würfel Hefe
- Verschiedene Weihnachtsgewürze (Zimt, Christstollengewürz, Lebkuchengewürz)

Zubereitung

Aus den Zutaten (außer den Rosinen) einen Hefeteig kneten. Als Flüssigkeit zuerst Honig und Orangensaft dazugeben, dann noch so viel Hafermilch wie benötigt wird. Davor die Hefe in der leicht erwärmten Hafermilch auflösen. Wenn der Teig gut ist, die Rosinen einkneten. Dann den Teig an einem warmen Ort ca.1h gehen lassen. Anschließend bei ca.170 Grad Ober- Unterhitze im Backofen backen. Nach Belieben, direkt nach dem Backen (wenn der Stollen noch heiß ist) mit Wasser einstreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Arbeitskreis

„Bewusst Konsumieren“

