

Gabrieles



Veganer Mohnstrudel/Guglhupf für 2 Formen

Zutaten: 1 Würfel Germ/Hefe (42g)
400ml warmes Wasser oder Hafermilch
300g Dinkel-Vollkornmehl
400g Dinkelmehl hell
1 gehäufter EL Sojamehl
100g Rohrzucker
100g Öl
Zitronenschale

200g Mohn gemahlen
500ml Wasser oder Sojamilch
Vanille, Kardamom
80g Rohrzucker
50g Rosinen

Zubereitung: Germ im Wasser auflösen und zur Seite stellen.
Für die Fülle alle Zutaten ab „Mohn“ mischen, einmal aufkochen lassen und zur Seite stellen.
Aus den ersten Zutaten einen mittelfesten Teig herstellen und etwa ½ Stunde an einem warmen Ort (oder über Nacht an einem kühlen Ort) gehen lassen.
2 Formen fetten oder ein Blech mit Backpapier auslegen.
Den Teig nochmals durchkneten, halbieren, einen Teil ca. 30x40cm ausrollen, die Hälfte der Fülle aufstreichen, einrollen, in die Form legen.
Mit der zweiten Teigmenge ebenso verfahren.
Nochmals etwa 30 Min. aufgehen lassen.
Bei 180 Grad ca. 40 - 50 min backen.
Stürzen und erst erkaltet anschneiden.