

Klassischer Stollen in vegan



Klassischer Stollen in vegan

TEIG

200g Vollkornmehl	100g gemahlene Haselnüsse
200g Mehl	100g Zitronat
140g Margarine	75g Orangeat
50ml Princess and the Pea Original	3Trpf. Bittermandelaroma
100g Sojajoghurt	3Trpf. Vanillearoma
4EL Apfelmus	5Trpf. Zitronenaroma
120g Zucker	1Msp. Kardamon
1Pr. Salz	1Pck. Backpulver
50g Rosinen	GLASUR
50g Cranberries	2EL Margarine
100g gemahlene Mandeln	1EL Puderzucker

1. Erwärme einen Topf mit 140g Margarine.
2. Nimm nun das Mehl auf die Arbeitsfläche und forme eine Mulde in der Mitte.
3. Gib nun Zutat für Zutat in die Mulde. Bei der geschmolzenen Margarine und dem Erbsendrink etwas vorsichtig sein, dass es sich nicht auf der Arbeitsfläche verteilt.
4. Forme den Teig zu einer typischen Stollenform indem du den Teig in einem Drittel einschlägst. (Alternativ ist auch Flechten wie beim Zopf möglich)
5. Heize den Backofen kurz vor und backe den Stollen bei 170 Grad ca. 55 Minuten auf der untersten Schiene.
6. Erhitze die 2 EL Margarine und verstreiche diese auf dem lauwarmen Stollen. Streue nun den Puderzucker darüber.

TIPP: Am besten schmeckt der Stollen nachdem er ein paar Tage an einem dunklen und kühlen Ort oder im Kühlschrank durchgezogen hat.

Rezept: talesofhorizon



Princess and the Pea

ERBSEN-DRINK

Mit viel
pflanzlichem
PROTEIN

www.princess-and-the-pea.com

