

Zutaten

750 g Weizenmehl, fein gemahlen

40 g Hefe

375 g lauwarme Sojamilch

200 g Mandeln, gestiftelt

200 g Rosinen, wer mag

100 ml Agavendicksaft

abgeriebene Schale von 1/2 Biozitrone

1 TL Zitronensaft

1/4 TL Kardamon

1/2 TL Süßspeisengewürz (Mischung aus Zimt, Nelken und Koriander - gibt's im Bioladen)

1 MS Vanille

1 Prise Salz

2 El Sojasahne **Zubereitung**

Zunächst die Rosinen im lauwarmen Wasser einweichen.

In der Hälfte der Sojamilch die Hefe auflösen. Dann das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde machen und die Hefe-Milch hineinschütten. Alles gut durchrühren bis ein Brei entsteht und diesen dann 15 Minuten gehen lassen. Alle anderen Zutaten zu dem Teig geben und gut verkneten. Danach nochmals 30 Minuten gehen lassen und noch einmal durchkneten. Dann den Teig in drei Teile teilen, Rollen von etwa 40 cm Länge formen und diese zu einem Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der Sojasahne bestreichen. Vor dem Backen nochmals 15 Minuten ruhen lassen und dann bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 60 Minuten backen.