



Vegane Oster-Kuchen



Zutaten für den Hefeteig / Germteig

- 500 g **Weizenmehl**
- 1 Päckchen **Trockenhefe (ca. 9g)**
- 60 g **Zucker**
- 1 Prise **Salz**
- 1/2 **Schale einer Bio-Zitrone**
- 120 ml **Sonnenblumenöl**
- 300 ml **lauwarmes Wasser**
- **etwas Pflanzenmilch zum Bestreichen**

Zubereitung

Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz und Zitronenschale vermischen.

Sonnenblumenöl und Wasser einarbeiten und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Für ein zartes Ergebnis ist eine Küchenmaschine am besten. Aber es geht natürlich auch mit den Händen.

Den fertigen Teig abdecken und 1 – 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Das Teig Volumen sollte sich in der Zeit ungefähr verdoppeln.

Den aufgegangenen Teig aufteilen: für kleinere Kuchen in 4 Portionen, für größere Kuchen in 2 Portionen.

Die einzelnen Portionen dann zu Kugeln formen. Darauf achten, dass keine Risse entstehen und die Teiglinge eine schöne glatte Oberfläche haben.

Die Kugeln zugedeckt auf einem Backpapier oder eine bemehlte Fläche weitere 30 Minuten gehen lassen. Der Teig geht nochmal weiter auf.



Jedes Stück wird mit einem scharfen Messer ein X eingeritzt.

Dann die Oberfläche mit Pflanzenmilch bestreichen und bei 180° ca. 25 Minuten goldbraun backen. Je größer der Kuchen, umso länger die Backzeit.

Tipp: Statt Trockenhefe kannst du pro 500g Mehl auch einen frischen Hefewürfel verwenden.

Quelle: <https://www.blog.vegan-masterclass.de/vegane-osterpinze/>

