

## **Herzhafter Zopf mit Kräutern und Zedernüssen**

Zubereitungszeit: 20 Minuten plus 60 Minuten Ruhezeit plus 40 Minuten Backzeit

Zutaten für 1 großen Zopf:

100 ml Pflanzendrink

1 Würfel Hefe

1 TL Rohrohrzucker

500 g Dinkelmehl

1,5 TL Salz

3 Eier

160 g weiche Butter

2 Kräutertöpfe (z. B. Petersilie, Basilikum)

2 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

170 g Taiga Zedernüsse

40 g veganer Parmesan

1 Prise Pfeffer

### **Zubereitung:**

1. Pflanzendrink lauwarm erhitzen. Hefe hineinbröckeln, Rohrohrzucker zugeben und rühren, bis sich die Hefe in der Milch aufgelöst hat.
2. Dinkelmehl und Salz in eine Teigschüssel geben und eine Mulde formen. Das Hefewasser in die Mulde gießen und mit einem Löffel mit etwas Mehl zu einem dickflüssigen Teigbrei vermengen. Etwa 15 Minuten quellen lassen.
3. Anschließend Eier und 110 g weiche Butter zugeben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine ca. 5 Minuten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Kräuterfüllung vorbereiten. Hierfür die Kräuter mit Stil abzupfen, grob zerkleinern. Knoblauchzehen abziehen und grob hacken. Kräuter und Knoblauch in einen Multizerkleinerer geben. Olivenöl, restliche weiche Butter (50 g), 90 g Zedernüsse und grob zerkleinerten Parmesan zugeben und zu einer feinen Kräutercreme verarbeiten. Mit Pfeffer würzen.
5. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und zu einem Rechteck ausrollen. Gleichmäßig mit der Kräuterpaste bestreichen und mit den restlichen Zedernüssen (80 g) bestreuen.
6. Von der langen Seite her aufrollen, dann längs einmal mittig halbieren. Die beiden Teigstränge nun miteinander verzwirbeln, sodass die Schnittfläche mit der Kräuterfüllung nach oben zeigt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im Ofen ca. 35-40 Minuten goldgelb backen.