

Kirschen im CHOVIVASCHWUNG

Rezept entwickelt von
Chayenne Werner
 Auszubildende bei
 DonBosco Sachsen

Zutaten:	500 g	pflanzlicher Drink
	1.000 g	Weizenmehl (Type 550)
	160 g	Zucker
	160 g	weiche Margarine
	16 g	Salz
	Etwas	Vanilleextrakt
	80 g	frische Hefe
	200 g	ChoViva [®] vegan Chips

- Zubereitung:**
1. Pflanzlichen Drink leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Zucker, Mehl, Margarine, Salz und Vanilleextrakt hinzufügen. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
 2. Den Teig abwiegen und teilen, einen Teil mit 200 g ChoViva[®] vegan verkneten. Bei dem zweiten Teig die getrockneten Kirschen unterkneten.
 3. Beide Teige zu einer Presse formen.
 4. Kurze Teigruhe von 10 – 20 Min.
 5. Teige abpressen und immer 2 Teiglinge rundwirken.
 7. Nun auch den hellen Hefeteigling langrollen.
 8. Jeweils 2 dunkle Teiglinge und 2 helle Teiglinge verwenden und zu einem flachen vierer Zopf flechten.
 9. Die Zöpfe bis zu dreiviertel Gare ruhen lassen.
 10. Bei 210 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 – 25 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
 Optional: Nach dem Backen mit etwas pflanzlichem Drink bestreichen für einen schönen Glanz.

Zusatz Anstatt Kirschen im Schokoteig, können zusätzlich auch ChoViva[®] semi sweet backstabil Chunks verwendet werden.

