Závin Štědrák

na těsto:
125 ml (rostlinného) mléka
20 g cukru
10 g droždí
50 g rozpuštěného másla nebo rostlinného tuku
300 g polohrubé mouky
1 polévková lžíce rumu
20 g aquafaby nebo 1 žloutek

ořechová náplň:
100 ml vody
30 g cukru
75 g mletých nebo drobně posekaných lískových ořechů nebo mandlí
lžička citronové kůry

maková náplň:
50 g mletého máku
100 ml rostlinného mléka
1 polévkové lžíce (hnědého) cukru
1/2 polévková lžíce rumu
1/2 lžičky mleté skořice
2 rumové perníčky na dochucení a zahuštění (lze nahradit jiným perníkem nebo třeba drobečky z podrcených sušenek)

povidlová náplň:
100 g povidel
1 polévková lžíce rumu
trochu horké vody
půl lžičky skořice

"tvarohová" náplň:
cca 180 g tofu natural nebo silken tofu
3 polévkové lžíce moučkového cukru
1 polévková lžíce kukuřičného škrobu
1 polévková lžíce rumu
2 polévkové lžíce citronové šťávy
(podle potřeby trochu rostlinného mléka)

Suroviny na těsto smícháme (nejlépe v pekárně) a necháme vykynout v teple na dvojnásobek.
Mezitím si připravíme náplně:
Na ořechovou svaříme vodu s cukrem a kořením, vmícháme strouhané skořápkoviny, chvilku povaříme a odstavíme z tepla.
Makovou náplň svaříme asi 5 minut, nakonec vmícháme perník na zahuštění. Povidla zředíme tak, aby šla mazat, ale netekla. Tofu rozmixujeme s ostatními surovinami ponorným mixérem dohladka. (Pro nevegany lze použít běžný tvaroh rozmíchaný s rumem, cukrem a škrobem.)
Těsto rozválíme na pomoučené podložce do obdélníku, do čtvrtiny pomažeme ořechovou náplní, přehneme, přehnutou část pomažeme makovou náplní, opět přehneme, pomažeme povidly a navrch nanesememe "tvarohovou" nápň a přehneme poslední nepomazanou částí těsta. Okraje zmáčkneme a zasuneme pod závin.

Pečeme ve vyhřáté troubě na 170 °C na spodní a horní ohřev asi 40 minut (na pečícím papíře).