



# Feigen - Brioche, hausgemacht

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Abwechslung ins tägliche Broteinerlei, hier ein tolles Feigen - Brioche Rezept

## Zutaten

- Für ca.12 Scheiben:
- 300 g Mehl, gesiebt
- 1 Prise Salz
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 125 ml lauwarme Milch
- 60 g Zucker
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb mit 1 Tl Wasser verklappert
- 100 g flüssige Butter
- 100 g getrocknete Feigen, klein gewürfelt
- 4 reife, aber noch feste Feigen, abgespült, trocken getupft

## Zubereitungsart

### Schritt1

In das Mehl eine kleine Mulde drücken und die zerbröckelte Hefe mit etwas Salz hinein geben.

### Schritt2

Darüber etwas von der warmen Milch, mit etwas Mehl zu einem kleinen Vorteig vermengen.

### Schritt3

Abgedeckt ca. 20 min. an einem warmen Ort gehen lassen, dann die restliche Milch, die Butter, Zucker und das Ei zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

#### **Schritt4**

Wieder ca. 60 min. aufgehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

#### **Schritt5**

Den Backofen auf 180° C vorheizen, mit Umluft genügen 160° C.

#### **Schritt6**

Den Teig noch einmal von Hand durchwirken, die getrocknete Feigen unter kneten. In eine 1, 5 l große, aus gebutterte Springform geben und die ganzen Feigen in den Teig drücken.

#### **Schritt7**

Weitere 30 min. aufgehen lassen, dann mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.

#### **Schritt8**

Auf der untersten Schiene ca. 40 min. backen, ev. zwischendurch mit Alufolie abdecken.

#### **Schritt9**

Heraus nehmen, abkühlen lassen; schmeckt mir noch warm mit gesalzener Landbutter.

**Rezeptart:** Brot und Brötchen **Tags:** fruchtig, hausgemacht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigen-brioche-hausgemacht/>