

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/>