

herzhaft & süß

Süße Focaccia mit Aprikosen und Thymian

Stand: 15.03.2022 |Bildnachweis



Rezept für 4 – 6 Personen

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- 5 Zweige Thymian
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 225 g Mehl
- 1 TL brauner Zucker
- Salz
- 4 EL Olivenöl
- 2 – 3 Aprikosen
- 2 – 3 EL Hagelzucker

Für die Füllung:

- 150 ml Milch
- 3 Eigelb
- 25 g Mehl
- 1/2 Vanilleschote
- 100 g Sahne
- 50 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Außerdem:

- Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Für den Hefeteig den Thymian waschen und trocken tupfen. Von 1 Zweig die Blättchen abzupfen. Die Hefe zerbröckeln und in 150 ml lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl mit Zucker, 1 Prise Salz, 2 EL

Olivenöl und den Thymianblättchen in eine Schüssel geben. Das Hefewasser dazugießen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell noch etwas Mehl unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 20 x 25 cm ausrollen und auf das Backblech legen. Mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und mit einem Kochlöffel oder den Fingern Mulden hineindrücken.

3. Die Aprikosen waschen und vierteln, dabei die Steine entfernen. Mit der Schnittseite nach oben auf dem Teig verteilen, die übrigen Thymianzweige darauflegen und die Focaccia mit dem Hagelzucker bestreuen. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

4. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Focaccia im Ofen auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten backen. Herausnehmen, mit einem Küchentuch abdecken und vollständig abkühlen lassen.

5. Für die Füllung 2 EL Milch mit den Eigelben gut verrühren und das Mehl unterrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die restliche Milch in einem Topf mit der Sahne, dem Zucker und der Vanilleschote sowie -mark zum Kochen bringen. Die Vanilleschote wieder entfernen. Die Milch-Sahne-Mischung etwas abkühlen lassen. Sobald sie etwa 70°C erreicht hat, die Eigelbmischung unter ständigem Rühren einrühren und alles zu einer festen Creme kochen. Die Zitronenschale unterrühren.

6. Die Focaccia waagrecht durchschneiden, den unteren Boden mit der heißen Vanillecreme bestreichen und mit der oberen Hälfte belegen. Etwas andrücken, in Stücke schneiden und servieren.