

## Rezept

# Briochettes aux figues - Kleine Brioches mit Feigen

Ein Rezept von Briochettes aux figues - Kleine Brioches mit Feigen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Weizenmehl (Type 550)	<b>50 g</b> Zucker
Meersalz	<b>25 g</b> Hefe (am besten Bio-Hefe)
<b>5</b> Eier (Größe M)	<b>4 EL</b> Milch
<b>60 g</b> Haselnusskerne	<b>100 g</b> getrocknete Feigen
<b>259 g</b> kalte Butter	Mark von 1/2 Vanilleschote
Mehl zum Arbeiten	Butter für die Förmchen
<b>1</b> Eigelb und 2 EL Milch zum Bestreichen	<b>18</b> Briocheförmchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 18 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Am Vorabend Mehl, Zucker und 3/4 TL Meersalz in eine große Rührschüssel geben. Die Hefe mit der Mehlmischung verreiben. Eier und Milch dazugeben. Alles in der Küchenmaschine in ca. 5 Min. zu einem elastischen Teig kneten. Inzwischen die Nüsse grob hacken. Die Feigen in kleine Würfel schneiden und mit 5 EL heißem Wasser quellen lassen. Die Butter würfeln und nach und nach zum Teig geben. Die Feigen in ein Sieb abgießen, etwas ausdrücken und mit Nüssen und Vanille zum Teig geben.
2. Den Teig in der Küchenmaschine zunächst auf kleiner, dann auf mittlerer Stufe 10 Min. kneten, bis er glatt und seidig, aber noch recht weich ist. Die Rührschüssel mit einem aufgeschnittenen Tiefkühlbeutel abdecken. Den Teig bei Zimmertemperatur 2 Std. gehen lassen, dann zum weiteren Gehen für 12 Std. in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.
3. Am nächsten Morgen den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, dann mit dem Tiefkühlbeutel abdecken und in 1 Std. Zimmertemperatur annehmen lassen. Dann die Briocheförmchen gründlich einfetten. Vom Teig 18 gleich große Portionen à ca. 60 g abnehmen und auf wenig Mehl zu Kugeln formen. Aus dem übrigen Teig 20 kleine Kugeln formen. Die großen Teigkugeln in die Förmchen geben und jeweils in die Mitte eine tiefe Mulde hineindrücken. Die kleinen Kugeln in die Mulden setzen. Mit dem Tiefkühlbeutel bedeckt bei Zimmertemperatur 2 Std. gehen lassen, bis sie ihr Volumen deutlich vergrößert haben.
4. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen. Im Backofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen. Die Stäbchenprobe machen. Die Briochettes herausnehmen, in den Förmchen kurz abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.