Rezept

Feigenbrot mit Mandeln

Ein Rezept von Feigenbrot mit Mandeln, am 20.05.2025

Zutaten

100 g	Mandelstifte
300 g	Weizenmehl Type 550
1 Päckchen	Trockenhefe
	½ TL Salz
350 ml	lauwarmes Wasser
	Butter für die Form
100 g	getrocknete, weiche Feigen
1 TL	Backpulver
1 TL	Koriandersamen
1 TL	Zucker
2 EL	flüssige Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Backform einfetten und warm stellen. Die Mandelstifte bis auf 1 gehäuften EL in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Die Feigen in schmale Streifen schneiden. Das Mehl in einer Schüssel mit Backpulver, Trockenhefe und Koriander mischen. Salz und Zucker mit Wasser und Butter verrühren. Zum Mehl gießen und alle Zutaten kräftig schlagen.

2. Geröstete Mandelstifte und Feigen unter den Teig mischen. Teig in die Form füllen. Die Oberfläche längs etwa 1 cm tief einschneiden. Mit den ungerösteten Mandelstiften bestreuen. Die Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Teig auf der Heizung 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

3. Auf den Herdboden ein Gefäß mit Wasser stellen. Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen. Kurz ruhen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.