

Rezept

Süße Focaccia mit Weintrauben

Ein Rezept von Süße Focaccia mit Weintrauben, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Mehl	15 g frische Hefe
3 EL Zucker	1 gute Prise Salz
3 EL Olivenöl	Mehl für die Arbeitsfläche
200 g grüne kernlose Weintrauben	2 EL frische Rosmarinnadeln
2 EL Zucker	2 EL Pinienkerne
1-2 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit ca. 175 ml lauwarmem Wasser, 1 EL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
2. Salz und 3 EL Öl zum gegangenen Vorteig geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Teig mit etwas Öl einreiben und abgedeckt weitere 35-45 Min. an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe gehen lassen.
3. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig gründlich durchkneten, teilen und beide Portionen länglich gleich groß, ca. 1 cm dick ausrollen. Einen Teigfladen auf das Backblech legen und mit den Fingern kleine Vertiefungen hineindrücken.
4. Die Weintrauben abspülen, trocken tupfen und abzapfen. Den Teigfladen mit der Hälfte der Weintrauben, der Hälfte des Rosmarins und 1 EL Zucker bestreuen. Zweiten Teigfladen darüberbreiten, Ränder andrücken, mit den Fingern kleine Vertiefungen in den Teig drücken. Mit restlichen Weintrauben, Rosmarin und Pinienkernen bestreuen und mit 1-2 EL Olivenöl beträufeln.
5. Abgedeckt weitere 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen und den Kuchen in 20-25 Min. goldgelb backen. Abkühlen lassen und mit restlichem Zucker bestreuen.