

# Süße Focaccia mit Aprikosen und Thymian

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/08/01/süße-focaccia-mit-aprikosen-und-thymian/](https://happy-mahlzeit.com/2019/08/01/süße-focaccia-mit-aprikosen-und-thymian/)

Zutaten für 4 - 6 Personen bzw. 1 Backblech von 20x25cm

## Für den Hefeteig:

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

## Für die Füllung:

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

## Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

## Zubereitung:

**Für den Hefeteig** den Thymian waschen und trocken tupfen. Von 1 Zweig die Blättchen abzupfen. Die Hefe zerbröckeln und in 150ml lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Zucker, 1 Prise Salz, 2 EL Olivenöl und den Thymianblättchen in eine Schüssel geben. Das Hefewasser dazugießen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell noch etwas Mehl unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 20x25cm ausrollen und auf das Backblech legen. Mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und mit einem Kochlöffel oder den Fingern Mulden hineindrücken.

Die Aprikosen waschen und vierteln, dabei die Steine entfernen. Mit der Schnittfläche 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.

Den Backofen auf 170°C vorheizen.

Die Focaccia im Ofen auf mittlerer Schiene 25 - 30 Minuten backen, herausnehmen, mit einem Küchentuch abdecken und vollständig abkühlen lassen.

**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 dem Vanillemark 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.

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.

*Rezept: Angelika Schwalber*

*Quelle: herzhaf & süß vom 11.12.2016*