

PANETTONE

REZEPT

1. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln. Lauwarme Milch und Zucker zufügen. Hefe, Milch, 1 TL Zucker und ein wenig Mehl vermengen. An einem warmen Ort ca. 15 min zugedeckt gehen lassen.

2. Zerlassene Butter, restlichen Zucker, Eigelb, Salz, Vanillemark und Zitronenschale dazugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten. Weitere 30 min an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Die Menge sollte sich verdoppeln.

3. Dann Rosinen, Korinthen, Zitronat und Orangeat unterkneten. Teig in eine Panettone-Form geben und nochmals 30 min an einem warmen Ort gehen lassen. Ofen auf 200°C vorheizen und bei 180°C ca. 20 min backen. Panettone abdecken und weitere 25 min backen. Auskühlen lassen und stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Buon appetito!

Zutatenliste:

- ~ 500g Mehl
- ~ 1 Würfel Hefe
- ~ 180ml lauwarme Milch
- ~ 1TL Zucker
- ~ 1 Prise Salz
- ~ 6 Eigelb
- ~ 150g zerlassene Butter
- ~ Mark einer Vanilleschote
- ~ Etwas Schale einer unbehandelten Zitrone
- ~ 75g Rosinen
- ~ 75g Korinthen
- ~ 75g Zitronat
- ~ 75g Orangeat