

# 12

## DER PANETTONE



In Italien gibt es auch traditionelles Weihnachtsgebäck, das etwas dem deutschen Stollen ähnelt. Es hat mittlerweile auch schon seinen Weg in deutsche Supermärkte gefunden.

### **Der Panettone.**

Das besondere am Panettone ist seine hohe, kuppelartige Form und eine luftige Textur. Es wird aus einem Weizensauerteig hergestellt und enthält typischerweise Rosinen und kandierte Früchte wie Orangen- und Zitronenschale.

### **Geschichte des Panettone:**

Angeblich soll der Panettone 1495 erfunden worden sein. Ludovico il Moro, der Herrscher von Mailand, gibt in diesem Jahr ein großes Weihnachtsbankett.

Als jedoch die vom Küchenchef vorbereiteten Desserts verbrennen, bietet der junge Küchengehilfe Toni ein von ihm gebackenes süßes Brot mit Rosinen und kandierten Früchten an.

Der Küchenchef serviert dieses Brot, das allen Gästen – einschließlich dem Signore – hervorragend schmeckt. Das „pan de Toni“, später Panettone genannt, wird daraufhin zum traditionellen Weihnachtsgebäck der Mailänder. Toni darf schließlich die Tochter des Küchenchefs heiraten, und beide führen ein glückliches Leben.

