



Panettone



 Arbeitszeit: 20 min

 Koch- & Backzeit: 45 min

 1 Panettone

 Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Zutaten

- 4 EL Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 170g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 250g Butter (zimmerwarm)
- 6 Eier (Gr. M)
- 1TL Zitronenschale
- 1TL Orangenschale
- 550g Weizenmehl Type 405
- 1 Prise Salz
- 50g Zitronat
- 50g Orangeat
- 150g Rosinen
- Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe zerbröseln und zusammen mit 1 TL des Zuckers unterrühren. Die Masse anschließend 5 Minuten gehen lassen.

Das Vanillemark mit der Butter, dem restlichen Zucker, den Eiern, der Zitronenschale und der Orangenschale verrühren. In einer großen Schüssel die Hefemischung mit Mehl und Salz vermischen, dann die Buttermischung ca. 10 Minuten kräftig mit einer Küchenmaschine unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und von Hand die Zitronat, Orangeat und Rosinen zügig unterkneten. Eine kleine Springform von ca. 20-24 cm ausfetten und bemehlen und abgedeckt noch einmal 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den gegangenen Teig mit Hagelzucker bestreuen und ca. 45 Minuten backen.

Nach 25-30 Minuten mit Backpapier abdecken.

Vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen.

