

Panettone

Zutaten:

- 40 g Hefe
- 250 ml Milch
- 650 g Mehl
- 200 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1/2 Teel. Salz
- 1 TL Zitronenschale unbehandelt
- 1 Msp Muskat
- 6 Eigelb
- 80 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- 150 g Rosinen
- 80 g gehackte Mandeln
- Butter zum einfetten

Ausserdem:

- Tortenring mit 16 cm Durchmesser 5 cm hoch
und Backpapier



Zubereitung:

Die Hefe mit der Milch glatt rühren. das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde eindrücken, und die Hefemilch zugeben. Die Flüssigkeit mit etwas Mehl zu einem Vorteig vermischen und diesen mit einem Tuch zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Butter Zucker, Salz, Zitronenschale und Muskat etwas schaumig rühren. Nach und nach die Eigelbe zugeben und alles unter den Vorteig arbeiten.

Den Teig leicht schlagen, bis er blasen wirft und nochmals zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit Orangeat und Zitronat klein schneiden und zusammen mit den Rosinen und den gehackten Mandeln unter den Hefeteig mischen. Nun den Teig nochmals zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.



Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen Tortenring drauf stellen.

Den Rand mit gefettetem Backpapier auslegen.

Pro Tortenring 750 g Teig abwiegen zu einem kleinen Laib formen und in die Form geben.

Darin den Teig wieder 20 - 25 Minuten gehen lassen.

Jetzt bei 180 Grad Celsius im vorgeheiztem Ofen ca 1 Stunde backen und mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.

Wer den Panettone etwas länger lagern möchte, sollte ihn mit gekochter Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Fondant glacieren.

Vorgestellt in der Fernsehsendung ARD-Bufferet
am Mittwoch den 27.11.2002