



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 3 Std. Geh- und 45 Min. Backzeit

pro Portion: 2008 kJ, 480 kcal, 64,1 g Kohlenhydrate, 9,3 g Eiweiß, 21,4 g Fett, 168 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Panettone ist ein beliebtes traditionelles Weihnachtsgebäck aus Italien. Der fluffig weiche Kuchen wird mit reichlich Butter, Rosinen und kandierten Trockenfrüchten zubereitet. Basis ist ein klassischer Hefeteig, der mit Zitronen- und Orangenabrieb verfeinert wird. Nachdem der Teig gegangen ist, hebst du eingelegte Rum-Rosinen, Orangeat und Zitronat unter und gibst ihn in eine Tortenform, die mit einem hohen Backpapier-Ring vorbereitet wurde. Jetzt muss der Teig noch einmal gehen, um dann im Ofen goldbraun zu backen.

Step 1:

Übergieße die Rosinen mit dem heißen Wasser und gib das Rum Aroma dazu. Die Rosinen bis zur Weiterverwendung zur Seite stellen. In einem kleinen Topf die Butter mit der Milch erwärmen.

Step 2:

Gib das Mehl in eine Schüssel und zerbrödle darüber die Hefe. Zucker, die warme Butter-Milch-Mischung, das Mark der Vanilleschote, den Abrieb der Orange und Zitrone sowie die sechs Eier dazugeben. Verknete den Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts für mindestens 10 Minuten. Den Teig im Anschluss mit einem feuchten Tuch abdecken und für ca. 90 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig sollte sich im Volumen verdoppelt haben.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du die Panettone-Form basteln. Dazu nimmst du den Tortenring und stellst ihn auf ca. 20 cm ein. Setze den Ring auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Den Ring von innen mit Butter einstreichen. Nun ein Backpapier in der Mitte falten und mit der Kante nach unten in den Tortenring setzen. Drücke das Backpapier fest. Sollte ein Bogen Backpapier nicht ausreichen, schneide ein weiteres Stück Backpapier in die richtige Form.

Step 4:

Nach der ersten Gehzeit, den Teig vorsichtig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Die Rosinen abgießen und gemeinsam mit dem Orangeat und Zitronat in den Teig einarbeiten. Achte darauf, nicht zu viel zu kneten, damit die Luft im Teig bleibt. Den Teig in den Tortenring setzen und an einem warmen Ort nochmals 30 bis 45 Minuten gehen lassen.

Step 5:

Währenddessen den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Nach der Gehzeit den Panettone für 45 Minuten backen. Sollte er zu dunkel werden, decke den Panettone mit etwas Alufolie ab. Nach der Backzeit komplett auskühlen lassen und zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

| | |
|-----------|---------------|
| 120 g | Rosinen |
| 100 ml | heißes Wasser |
| 8 Tropfen | Rum Aroma |
| 250 g | Butter |
| 4 EL | Milch |
| 550 g | Mehl |
| 1 Würfel | Hefe |
| 160 g | Zucker |
| 1 | Vanilleschote |
| 1 | Bio-Orange |
| 1 | Bio-Zitrone |
| 6 | Eier |
| 50 g | Orangeat |
| 50 g | Zitronat |
| | Puderzucker |

Sonstiges:

Tortenring
Butter zum Einstreichen