

## Rezept

# Fettarme Mini-Panettone

Ein Rezept von Fettarme Mini-Panettone, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1 Würfel</b> frische Hefe (42 g)
<b>100 g</b> Zucker	<b>150 ml</b> lauwarmer fettarme Milch
<b>100 g</b> Halbfettmargarine	<b>2</b> Eier
<b>1/2 TL</b> Salz	<b>2 TL</b> Zitronenschale
<b>100 g</b> Rosinen	<b>je 100 g</b> gehacktes Orangeat und Zitronat
Puderzucker zum Bestäuben	Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für die Förmchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 SOUFFLÉFÖRMCHEN VON 8 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln. 1 TL Zucker darauf geben, mit 6 EL Milch und Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
2. 6-7 EL lauwarmer Milch, Margarine, Eier, restlichen Zucker, Salz und Zitronenschale unterkneten. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
3. Rosinen, Orangeat und Zitronat unterkneten. Teig nochmals 15 Min. gehen lassen. 12 kleine Förmchen oder hitzebeständige Tassen (z.B. Cappuccinotassen) gründlich einfetten, den Teig einfüllen.
4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Teig 10 Min. gehen lassen, die Teigoberfläche kreuzweise einschneiden. Im Backofen (Mitte) 15-20 Min. backen. 10 Min. in den Förmchen abkühlen lassen, dann aus den Förmchen stürzen und mit Puderzucker bestäuben.