

## Rezept

# Italienische Mini-Panettone

Ein Rezept von Italienische Mini-Panettone, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Mehl (Type 550)	<b>1 Würfel</b> frische Hefe (42 g)
<b>200 ml</b> lauwarmer Milch	<b>100 g</b> Zucker
<b>200 g</b> weiche Butter	<b>1/4 TL</b> Salz
<b>1/4 TL</b> Anispulver	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>3</b> Eigelb	<b>50 g</b> Pinienkerne
<b>50 g</b> Orangeat	<b>50 g</b> getrocknete Aprikosen
<b>100 g</b> Rosinen	<b>2 EL</b> Rum oder Orangensaft
<b>1</b> Eigelb	<b>3 EL</b> Milch
Fett für die Förmchen	Backpapier
Mehl zum Arbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln, in der lauwarmen Milch auflösen und in die Mulde gießen. 1 Prise Zucker und Mehl vom Rand darüber streuen. Vorteig zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
2. Die Butter mit übrigem Zucker, Salz, Anispulver, Ei, Eigelben und Pinienkernen zu einer glatten Masse rühren und zum Vorteig geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
3. Ein Muffinblech fetten. Aus Backpapier 12 etwa 15 x 15 cm breite Quadrate ausschneiden, zu Ringen zusammendrehen und in die Muffinmulden stellen. Die Backpapierringe mit Büroklammern feststecken, damit es besser hält.
4. Orangeat und Aprikosen klein würfeln. Mit Rosinen und Rum oder Orangensaft vermischen und unter den Teig kneten. Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen und noch 20 Min. ruhen lassen.
5. Backofen auf 180° vorheizen. Eigelb mit Milch verrühren und die Mini-Panettone damit bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 25-30 Min. backen.