

Rezept

Klassischer Panettone

Ein Rezept von Klassischer Panettone, am 29.05.2023

Zutaten

700 g Mehl	1 Würfel Hefe (42 g)
250 ml Milch	150 g Zucker
200 g Butter	1 Ei
3 Eigelbe	1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
1 TL Salz	150 g Bitterschokolade (70 % Kakaomasse)
150 g Rosinen	100 g Orangeat
50 g gehackte Mandeln	Mehl zum Verarbeiten
4 TL weiche Butter	Pudrzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 hohen Kochtopf von 20 cm Ø (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig aus Mehl, Hefe, Milch, Zucker, Butter, Ei, Eigelben, Zitronenschale und Salz nach dem Grundrezept einen Hefeteig zubereiten. 45 Min. bis zur doppelten Größe gehen lassen.

2. Schokolade klein schneiden. Mit Rosinen, Orangeat und Mandeln gründlich unter den Teig kneten.

3. Den Kochtopf mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Weitere 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen auf 175° vorheizen.

4. Teigoberfläche über Kreuz einschneiden und die Butter in die Einschnitte streichen. Kuchen im Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 1 Std. 30 Min. backen, dabei zwischendurch mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu stark bräunt. Den Panettone im Topf abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und mit Pudrzucker bestäuben.