

## Rezept

# Kleine Schokoladen-Panettone

Ein Rezept von Kleine Schokoladen-Panettone, am 17.06.2024

## 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> ca. 150 ml lauwarme Milch
<b>100 g</b> Butter	<b>2</b> Eier
<b>1/2 TL</b> Salz	<b>2 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale
<b>100 g</b> je 100 g Bitter-Schokolade, Nuss-Nougatmasse, gehackte Mandeln, Rosinen und Orangeat	Fett für die Förmchen
	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Souffleeförmchen (oder Tassen à 150 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. 1 TL Zucker darauf geben und die Hefe mit 6 EL lauwarmen Milch und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Restliche Milch, Butter in Flöckchen, Eier, übrigen Zucker, Salz und Zitronenschale zum Vorteig geben und gründlich unterkneten. Teig abdecken und weitere 30 Min. (oder bis zur doppelten Größe) gehen lassen.
3. Schokolade und Nuss-Nougat in kleine Stückchen schneiden. Mit Mandeln, Rosinen und Orangeat unter den Hefeteig kneten. Teig nochmals 15 Min. gehen lassen. Förmchen einfetten. Backpapier in ca. 8 cm breite Streifen schneiden und in die Förmchen setzen, um den Rand zu erhöhen. Teig einfüllen.
4. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Teig 10 Min. gehen lassen, dann die Teigoberfläche kreuzweise einschneiden. Im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldgelb backen. 10 Min. in den Förmchen abkühlen lassen, dann stürzen und mit Puderzucker bestäuben.