

## Rezept

# Mailänder Panettone

Ein Rezept von Mailänder Panettone, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Rosinen	<b>40 g</b> fein gewürfeltes Zitronat
<b>40 g</b> fein gewürfeltes Orangeat	<b>2 EL</b> Rum
1/2 Würfel Hefe (21 g)	<b>200 ml</b> lauwarme Milch
<b>500 g</b> Mehl	<b>50 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	1/4 TL Salz
<b>2</b> Eigelbe	<b>1</b> Ei
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>1 TL</b> Orangenschale
<b>1 TL</b> Zitronenschale	1/4 TL Anispulver
<b>40 g</b> Pinienkerne	<b>30 g</b> Butter zum Bestreichen
Fett für die Formen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 2 Panettoneformen von 750 ml Inhalt (à 8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Die Rosinen waschen, mit Küchenpapier trockentupfen, mit Zitronat, Orangeat und Rum mischen. Zugedeckt beiseite stellen.
2. Die Hefe zerbröckeln, mit 100 ml Milch anrühren und mit 100 g Mehl glatt rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
3. Zucker, Vanillezucker und Salz mit 100 ml Milch verrühren, die Eigelbe und das Ei einrühren. Das restliche Mehl mit der Eiermilch, Butter, Orangenschale, Zitronenschale und Anispulver gut verrühren. Zum Vorteig geben und in 5 Min. zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Zugedeckt weitere 30 Min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.
4. Die marinierten Früchte und die Pinienkerne unter den Teig kneten. Die Formen fetten. Den Teig in die Formen füllen. Zugedeckt in 50 Min. zur doppelten Größe aufgehen lassen.
5. Den Backofen vorheizen. Den Teig über Kreuz einschneiden. Im Ofen bei 175° (unten, Umluft 160°) 50 Min. backen. Nach 15 Min. Backzeit die Butter zerlassen und die Einkerbungen damit bestreichen.