

Rezept

Mini-Panettone im Glas

Ein Rezept von Mini-Panettone im Glas, am 23.04.2024

Zutaten

250 ml Milch	600 g Mehl (Type 1050)
⅓ Würfel Hefe (30 g)	200 g Butter + Butter für die Glasur
100 g Zucker	1 große Prise Salz
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale
2 Msp. geriebene Muskatnuss	6 Eigelb
100 g Soft-Feigen	100 g Schokoladentropfen zum Backen (Zartbitter)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Sturzgläser oder Tassen (à ca. 290 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Milch lauwarm erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröseln und in der lauwarmen Milch auflösen. In die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.
2. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Dann mit Zucker, Salz, Zitruschalen, Muskat und Eigelben dickschaumig aufschlagen. Den Eischaum zum Hefeansatz gießen und alles zu einem weichen Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Soft-Feigen würfeln. Den gegangenen Teig nochmals auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dabei Feigen und Schokolade unterkneten. Nochmals zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen. Die Gläser fetten.
4. Den Teig in 8 gleiche Portionen teilen und in die Gläser geben. Erneut ca. 20 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Panettone im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus den Gläsern lösen und vollständig abkühlen lassen. Nach Belieben die Panettone in Tütchen aus weißem Backpapier setzen, mit Zuckerguss glasieren und mit Nüssen, Schokoperlen und Trockenfrüchten bestreuen.