

## Rezept

# Weihnachtliche Mini-Panettone

Ein Rezept von Weihnachtliche Mini-Panettone, am 01.10.2023

## Zutaten

<b>600 g</b> Mehl (Type 1050) + Mehl zum Arbeiten	<b>1</b> Würfel Hefe (42 g)
<b>250 ml</b> lauwarme Milch	<b>200 g</b> Butter + Butter für die Förmchen
<b>100 g</b> Zucker	<b>1 Prise</b> Salz
je 1 TL abgeriebene Bio-Zitronen- und - Orangenschale	<b>1 Msp.</b> geriebene Muskatnuss
je 100 g Orangeat und Zitronat	<b>6</b> Eigelbe
<b>80 g</b> gehäutete gehackte Mandeln	<b>150 g</b> Sultaninen Puderzucker zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Sturzgläser oder Tassen (je ca. 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen. In die Vertiefung gießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen.
2. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit Zucker, Salz, Zitruschalen, Muskat und Eigelben dickschaumig aufschlagen. Den Eischaum zum Hefeansatz gießen und alles zu einem weichen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.
3. Zitronat und Orangeat fein hacken. Den Teig nochmals auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Dabei die Fruchtwürfelchen, die Mandeln und die Sultaninen unterkneten. Nochmals zugedeckt 30 Min gehen lassen. Die Förmchen fetten. Den Teig in 8 Portionen teilen und in die Förmchen setzen. Erneut 20 Min. gehen lassen.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Panettone im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20-30 Min. backen. Leicht abgekühlt aus den Förmchen lösen und vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen. Dick mit Puderzucker bestreuen und einzeln in Zellophan verpacken. Mit bunten Schleifen verschmücken.