

PANETTONE



- 450 g Mehl (gesiebt)
- 120 g Zucker (gesiebt)
- 1 Wf Hefe (42g)
- 120 g Butter
- 180 ml Milch
- 6 Stk Dotter (M)
- 1 Prise Salz
- 75 g Orangeat (gehackt)
- 75 g Zitronat (gehackt)
- 200 g Rosinen
- 2 EL Butter für die Form, geschmolzen

- 1 Für unsere köstliche **Panettone** zuerst die Butter mit der Milch in einem Topf schmelzen und auf lauwarm abkühlen lassen. Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe einbröckeln und Zucker darüber streuen.
- 2 Mit Milch-Butter-Gemisch übergießen und zu einem Teig kneten, kann auch mit dem Knethaken geknetet werden. Zugedeckt 15 Minuten rasten. Eier und Salz unterrühren und zu einem festen Teig kneten.
- 3 Orangeat, Zitronat und Rosinen mit einem Esslöffel vermischen und in den Teig kneten.
- 4 Eine Kuchenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben, den Teig darin verteilen. Zugedeckt 20 Minuten rasten lassen, bzw. so lange rasten lassen bis der Teig die doppelte Menge aufgegangen ist.
- 5 Auf der 2. Schiene im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) auf der 2. Schiene (von unten) 30 Minuten backen.
- 6 Herausnehmen und mit Ei bestreichen, danach weitere 20 Min. backen. (unterste Schiene). Nach dem Backen stürzen und auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.