

Italienischer Panettone: Das Originalrezept

VORBEREITEN

3,75
Std.

ZUBEREITEN

55
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Panettone

4 Esslöffel Milch
1 Würfel frische Hefe
100 g Zucker
250 g Butter
5 Eier
2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale)
1 Bio-Orange (abgeriebene Schale)
500 g Mehl
80 g Rosinen
80 g Sultaninen
3 Esslöffel dunkler Rum
50 g Zitronat
50 g Orangeat
1 Eiweiß
1 Esslöffel Puderzucker
1 Prise(n) Salz
30 g Mandelplättchen

Besonderes Zubehör

Panettone-Form oder tiefe Springform (16 cm Durchmesser)

So schmeckt der italienische Weihnachtsstollen: süß und

luftig. Zwischendurch beißt du auf saftige Rum-Rosinen und Sukkade mit frischer Zitrusnote.

- 1 -

Panettone-Form mit etwas Öl einfetten. Wenn du eine Kuchenform verwendest, lege sie mit etwas Backpapier aus.

- 2 -

Milch in der Mikrowelle erwärmen und mit Hefe und 1 TL Zucker vermischen, 3-4 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

Zucker, Butter und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Zitronen- und Orangenzenen dazugeben und unterrühren. Eier nach und nach hinzufügen und solange verrühren, bis alles miteinander vermengt ist.

- 4 -

In einer großen Schüssel Mehl und Salz vermengen und die Hefe- und Eimischung langsam unterrühren, ca. 5 Minuten kneten.

- 5 -

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit befeuchteten Händen ca. 10 Minuten kneten. Zu einem Teigball formen, in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden ruhen lassen. Der Teig sollte danach die doppelte Größe haben.

- 6 -

In einer Stielkasserolle Rosinen, Sultaninen und Rum bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren ca. 5-7 Minuten leicht köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Italienischer Panettone: Das Originalrezept

- 7 -

Teig nocheinmal kneten. Nach und nach Rosinen, Sultaninen, Zitronat und Orangeat untermischen. Teig zu einer Kugel formen und in die eingefettete Form geben, mit Frischhaltefolie abdecken und nochmal 1 Stunde ruhen lassen.

- 8 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 9 -

Für das Topping Puderzucker, Mandeln, Zucker und Eiweiß vermengen und auf den Panettone streichen.

- 10 -

Im heißen Ofen 40-50 Minuten backen, 10 Minuten auskühlen lassen.