Italienischer Pandoro-Kuchen

Ein Pandoro ist ein traditioneller italienischer Weihnachtskuchen. Für das feine Germteig-Gebäck sollte man etwas mehr Zeit einplanen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 5,3 h

Gesamtzeit: 7,1 h

Zutaten

450 g	Mehl
60 ml	Milch
100 g	Zucker
25 g	Germ (frisch, Hefe)
1 Stk.	Vanilleschote
1 TL	Kardamom (gemahlen)
0.5 TL	Zimt (gemahlen)
0.5 Stk.	Bio Orangen (abgeriebenen Schale davon)
1 Prise	Salz
160 g	Butter (weich, zimmerwarm)
2 Stk.	
	Staubzucker

Zubereitung

1. Um einen i**talienischen-Pandoro-Kuchen** zuzubereiten, siebst du das Mehl in eine Rührschüssel und formst eine Mulde in der Mitte. Lass die Milch mit zirka 20 g Zucker lauwarm werden. Brösele die Germ in die Milch und lasse sie darin aufgehen. Gieße die Germ-Milch in die Mulde und rühre sie mit etwas Mehl zu einem Brei um. Bestäube ihn mit Mehl, decke ihn ab und lass ihn an einem warmen Ort für 20 Minuten gehen, bis er Blasen wirft.

2. Halbiere die Vanilleschote und kratze das Mark heraus. Gib Vanillemark, restlichen Zucker, Kardamom, Zimt, Orangenschalen-Abrieb, Salz und die Butter und Eier hinzu. Knete den Teig

mit dem Knethaken der Küchenmaschine 3-4 Minuten lang, bis er geschmeidig wird. Lass den Teig abgedeckt an einem warmen Ort (idealerweise bei 35 Grad, im vorgewärmten Backofen) für 2-3 Stunden gehen, bis er sein Volumen verdoppelt.

3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche knetest du den Teig zu einer Kugel. Pinsle eine Pandoro-Form (20 cm Ø, Höhe 14 cm, Inhalt 750 g, alternativ Brioche-Form) dünn mit Butter ein und bestäube sie leicht mit Mehl. Setze die Teigkugel mit der glatten Seite nach unten in die Form. Lass sie abgedeckt an einem warmen Ort so lange gehen, bis der Teig den oberen Rand der Form erreicht, das dauert zirka 2 Stunden.

4. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene für 20 Minuten. Schalte dann den Ofen auf 160 Grad herunter und backe weitere 40 Minuten. Falls der Kuchen an der Oberfläche zu dunkel wird, decke ihn mit Alufolie ab. Nehme den Pandoro-Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn auf einem Kuchengitter abkühlen. Stürze den Kuchen aus der Form, platziere ihn auf einer Kuchenplatte und bestäube ihn großzügig mit Staubzucker. Jetzt steht deinem himmlischen Genuss nichts mehr im Weg. Guten Appetit!

Tipp