Panettone

Die Panettone mit saftigen Rosinen und Korinthen wird traditionell zur Weihnachtszeit gebacken. Das Rezept stammt ursprünglich aus Mailand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

0.5 kg	Mehl
1 Packung	Trockenhefe
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
0.5 Stk.	Zitronen (abgeriebene Schale)
2 Stk.	Vanilleschoten (das Mark davon)
100 g	Butter
6 Stk.	Eidotter
100 ml	Wasser (lauwarm)
50 g	Zitronat (gehackt)
50 g	Korinthen
50 g	Rosinen
1 EL	Fett
1.5 dag	Butter (zerlassen)

Zubereitung

1. Für die **Panettone** Zucker, Mehl und Trockenhefe mit Salz, Zitronenschale und Vanillemark vermischen. Eidotter, Leitungswasser und Butter in kleinen Flocken dazugeben und glatt kneten. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 30-40 Minuten gehen lassen.

2. Korinthen, Rosinen und Zitronat in den Teig einarbeiten und zugedeckt weitere 20 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 150°C vorheizen und eine Panettone-

Form (alternativ: hoher Kochtopf) einfetten und mit Pergamentpapier auslegen.

3. Den Teig hineingeben und zugedeckt auf eine Höhe von mindestens 20 cm aufgehen lassen. Mit einem scharfen Messer die Panettone oben kreuzweise einschneiden und auf der untersten Schiene des Backofens 20 Minuten backen.

4. Dann mit zerlassener Butter einpinseln und weitere 25-30 Minuten backen lassen. Beginnt sich die Oberfläche zu verfärben, alles mit Alufolie abdecken. Nach dem Backen etwas auskühlen lassen und dann aus der Form lösen. Die fertige Panettone in einer Blechschüssel aufbewahren.

Tipp

Die Panettone nach Belieben mit kandierten Früchten oder etwas Amaretto verfeinern.