Panettone Weihnachskuchen

Der Panettone Weihnachtskuchen ist ein klassisches Kuchen Rezept aus Italien. Er schmeckt gehaltvoll und wird gerne zu Weihnachten als Mitbringsel verschenkt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,9 h



Zutaten

700 g	Mehl
250 ml	Milch
1 Würfel	Germ ((Hefe))
150 g	Zucker
200 g	Butter
1 Stk.	Ei
4 Stk.	Eidotter
1 TL	Zitronenabrieb
1 TL	Salz
100 g	Rosinen
75 g	Zitronat
75 g	Orangeat
50 g	Mandeln (frisch gehackt)
	Mehl (für die Arbeitsfläche)
3 TL	Butter
	Butter (für die Form)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den klassischen **Panettone Weihnachtskuchen** aus Mehl, Germ, Milch, Zucker, Butter, Ei, Eidotter, Zitronenabrieb einer Bio-Zitrone und Salz einen Germteig kneten. Den Teig

bedeckt an einem warmen Platz zirka 45 Minuten gehen lassen, bis die doppelte Große erreicht ist.

2. Rosinen, Orangeat, Zitronat, und die fein gehackten Mandeln unter den Teig mischen und nochmals kräftig durchkneten. Den Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen.

3. Panettone Form oder einen hohen Kochtopf (ca.20 cm Ø) mit Butter befetten und mit Backpapier auslegen. Panettone-Teig in die Form füllen und weitere 45 Minuten gehen lassen.

4. An der Oberseite mit einem Messer ein Kreuz ritzen und für 30 Minuten im Backofen backen. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und den Kuchen damit bestreichen und weitere 20-25 Minuten backen. Den Weihnachtskuchen vollständig in der Form abkühlen lassen, und erst danach raus nehmen.

Tipp

Den Panettone Weihnachtskuchen je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.