

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.	<u>Ei</u>
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	<u>Butter</u>
	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.