

## Panettone

### Zutaten für 3 Stück à ca. 450 g

100	g	Kandierte Früchte, gemischt, gehackt	
150	g	Rosinen <sup>1</sup>	
2	EL	Grappa	Früchte und Rosinen in Grappa einlegen.
500	g	Mehl	
¾	TL	Salz	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde formen.
1	Würfel	Hefe (42g)	Zerbröckeln und in die Mulde geben.
100	g	Zucker	2 TL Zucker über die Hefe geben.
2	dl	Milch, lauwarm	5 EL Milch über die Hefe geben und etwa 15 Minuten gehen lassen.
1	Beutel	Vanillezucker	Restlichen Zucker, restliche Milch und den Vanillezucker zum Mehl geben.
150	g	Butter, weich	
4		Eigelbe	Butter und Eigelbe ebenfalls zum Mehl geben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zugedeckt 2 Stunden aufgehen lassen.
1		Zitrone	Schale abreiben.
1		Orange	Die halbe Schale abreiben. Den Abrieb und die eingelegten Früchte unter den aufgegangenen Teig kneten.
3		Papiermanschetten für Panettone, ca. 12 cm Ø	Den Teig auf die 3 Papiermanschetten verteilen und die Panettone im ausgeschalteten (kalten) Backofen nochmals 3 Stunde aufgehen lassen.
30	g	Butter	Die Panettone mit einem scharfen Messer kreuzförmig einschneiden und je ein 10g Würfel Butter in die Mitte des Kreuzes legen.  Die Panettone im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille bei 180°C etwa 40 Minuten goldbraun backen. Ev. mit Alufolie abdecken wenn sie zu dunkel werden sollten.  Panettone in der Papiermanschette vollständig auskühlen lassen.



CBB, Jan./2016  
Kochen 12/15

<sup>1</sup> Anstelle von Rosinen und kandierten Früchten können auch Dörraprikosen, Marrons glacés (Débris di marrons glacés) oder gehackte Schokolade verwendet werden.