

Panettone

Zutaten für 12 Portionen:

50 g Hefe
250 ml Milch
150 g Puderzucker
650 g gesiebttes Mehl
200 g Butter
1 Ei
4 Eigelb
1 EL Honig
1 TL Salz
1 fein geriebene Zitronenschale
50 g gehackte Mandeln
100 g Zitronat
100 g Orangeat
150 g Rosinen
1 TL Butter, um die Form auszureiben
Eigelb zum Bepinseln

Zubereitung:

Hefe in lauwarmer Milch lösen, 1 Prise Zucker hinzufügen und 10 Minuten gehen lassen.

Mehl, Zucker, Honig, geschmolzene und wieder abgekühlte Butter, Ei, Eigelbe, Salz, Zitronenschale die vorgegangene Hefe in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken gut durcharbeiten. Zitronat, Orangeat, Mandeln und Rosinen mischen und schnell unterkneten.

Den Teig zugedeckt bis zur doppelten Größe aufgehen lassen. Inzwischen einen mindestens 20 cm h Kochtopf, Durchmesser ca. 20 cm, ausfetten und mit Backtrennpapier auslegen. Den Teig noch mal durchkneten, in den Topf legen und nochmals 20 Minuten aufgehen lassen. Den Teig oben mit Eigelb bestreichen und mit einem Messer über die ganze Fläche einkreuzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 90 Minuten backen.