

# Italien - Panettone

Panettone ist ein traditioneller mailändischer Weihnachtskuchen, bekannt für seine luftige Konsistenz und den köstlichen Geschmack von Rosinen und kandierten Früchten, wie Orangen.

## Zutaten

- 450 g Weizenmehl
- 150 ml warme Milch
- 0.5 Würfel Hefe
- 1 Ei & 4 Eidotter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 75 g Zucker
- 75 g Orangeat
- 75 g Rosinen
- 75 g Zitronat
- 150 g weiche Butter
- 1TL Salz



## Zubereitung

75 ml der warmen Milch zur Seite stellen. Die restliche Milch mit 1 Ei, 10 g Zucker und der Hefe verrühren. In einer anderen Schüssel zuerst das Mehl, den restlichen Zucker, Vanillezucker und das Salz vermengen, dann die Butter und 3 der Eigelbe mit einem Mixer unterrühren.

Die Hefe-Milch-Flüssigkeit unter die soeben vermengte Mehl-Mischung rühren. Alles gut verkneten, bis ein glatter weicher Teig entsteht. Als nächstes den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

Nun den Teig ein weiteres Mal durchkneten. Orangeat, Zitronat und Rosinen hinzugeben und noch einmal kneten, bis sich die Früchte gut verteilt haben. Den Teig zu einer Kugel formen. Die Panettone-Form einfetten und die Teigkugel hineingeben. Die Form mit einem Tuch abdecken und den Teig erneut an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Die Panettone-Form im unteren Drittel des Backofens positionieren und das Brot 30 Minuten backen. Während das Brot noch im Backofen ist, das letzte Eigelb mit den verbliebenen 75 ml Milch verrühren. Das Panettone-Brot aus dem Ofen holen, mit der Milch-Ei-Mischung bestreichen und weitere 10 Minuten backen, bis die Oberfläche des Früchtebrot goldbraun ist.

Den Panettone aus dem Backofen holen, gut auskühlen lassen und der Form entnehmen.