

Italienische Rezepte

Panettone

Anzahl: 1 Kuchen (*)

Gattung: Backen, Europa, Feste, Italien, Kuchen, Orangeat

50 g	Hefe	1	Zitronenschale, fein
250 ml	Milch		- gerieben
150 g	Puderzucker	50 g	Mandeln, gehackt
650 g	Mehl, gesiebt	100 g	Zitronat
200 g	Butter	100 g	Orangeat
1	Ei	150 g	Rosinen
4	Eigelb	1	geh. TL Butter, um die Form
1	Essl. Honig		- auszureiben
1	geh. TL Salz		Eigelb zum Bepinseln

(*) 12 Portionen 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 und 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 hohen 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.