

## Panettone 2

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Land, Italien

Zutaten für: 20 Stücke

1	Würfel	Frische Hefe
150	ml	Lauwarme Milch
1	Teel.	Zucker
400	Gramm	Mehl
5		Eigelbe
1	Prise	Salz
150	Gramm	Weiche Butter
		Je 25 g Zitronat, Orangeat, Rosinen
75	Gramm	Getrocknete Datteln und Feigen
50	Gramm	Gehackte Mandeln
		Butter und Mehl für die Form
1		Eigelb zum Bestreichen
		Puderzucker

### Anleitung:

1. Hefe zerbröckeln, mit etwas Milch und Zucker glatt rühren und ca. 10 Min ruhen lassen. Restliche Milch, Mehl, Eigelbe, Salz und Butter dazugeben, zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

2. Datteln und Feigen klein würfeln, mit Rosinen, Orangeat- und Zitronatwürfeln vermischen und zusammen mit den Mandeln unter den Teig kneten. Eine Springform (o 20 cm) mit einem breiten Streifen Alufolie auslegen, damit der Rand höher wird. Gut fetten. Teig einfüllen und zugedeckt nochmal 30 Min. gehen lassen.

3. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den aufgegangenen Teig mit verquirltem Eigelb bestreichen. Panettone auf der untersten Schiene ca. 45 Min. backen. 20 Min. abkühlen, aus der Form lösen, auskühlen und mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitung: ca. 30 Min.

Ruhen: 100 Min.

Backzeit. ca. 45 Min.

kJ/ kcal p. Stück: 1.490/355

In Italien spielt der Weihnachtsbaum nur die zweite Geige. Viel wichtiger ist die prächtig geschmückte Krippe, die darunter sieht Nachbarn wetteifern um die schönste „presepio“. Der 24. Dezember ist kulinarisch ein magerer Tag“. Vor dem Besuch der Mitternachtsmesse werden nur Weinbergschnecken oder Brataal gereicht. Dann allerdings wird auch Wer im Familienkreis geschlemmt. Der Panettone gehört zu jedem Festmahl unbedingt dazu. Von Weihnachten bis Neujahr wird er als Dessert gereicht. Dazu trinkt man Sekt oder Espresso