

Mini - Panettone - Muffin

Zutaten für: 12 Stück

350	Gramm	Mehl
1/2	Würfel	Hefe
100	ml	Lauwarme Milch
75	Gramm	Zucker
2		Eier
100	Gramm	Weiche Butter
1		Zitrone, abgerieb. Schale von
1	Prise	Salz
40		Gehackte Mandeln
40		Orangeat
40		Zitronat
40		Korinthen
2	Essl.	Sahne

Anleitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe in der Milch auflösen, in die Mulde gießen und mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Vorteig an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

Zucker, Eier, Butter, Zitronenschale und Salz zugeben und die Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 60 Min. gehen lassen. Sobald sich sein Volumen verdoppelt hat, Mandeln, Orangeat, Zitronat und Korinthen in den Teig einarbeiten.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. 12 hohe Backförmchen (ca. 6 cm hoch) alternativ Muffinförmchen verwenden, fetten und den Teig einfüllen. Nochmals ca. 15 Min. gehen lassen. Mit etwas Sahne einstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen.

Die Panettone herausnehmen und in den Förmchen abkühlen lassen.

Tipp: Anstatt der kleinen 1 schwarzen Korinthen kann man natürlich auch Rosinen oder Sultaninen verwenden.

Panettone wird in Italien traditionell in der Weihnachtszeit gegessen.

Backen ca. 25 Min. Gehen ca. 90 Min. Zubereitung ca. 25 Min. 270 kcal Eiweiß: 6 Gramm Fett: 11 Gramm Kohlenhydrate: 35 Gramm