

Panettone - Weihnachts

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Weihnachten, Land, Italien

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Mehl
1	Pack.	Trockenbackhefe
75	Gramm	Zucker
1		Ei
1	Prise	Salz
1/2	Teel.	Gemahlener Anis
1/2		Unbehandelte Zitrone; die Schale
50	Gramm	Gehackte Mandeln
100	Gramm	Rosinen
150	ml	Milch
1	Briefchen	Safran-Fäden
50	Gramm	Butter

Anleitung:

Mehl und Trockenhefe in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Ei, Salz, Anis, Zitronenschale, Mandeln und Rosinen zugeben. Milch, Safran und Butter in einen Topf geben und lauwarm erhitzen, zufügen. Mit den Knethaken des elektrischen Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Kleine Dosen (z.B. Konservendosen) von etwa 8 cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden. Den aufgegangenen Teig mit den Händen gut durchkneten. In 5 Portionen teilen, Bällchen formen und in die Dosen füllen. Nochmals etwa 30 Minuten aufgehen lassen, dann über Kreuz mit einer Schere einschneiden.

Auf der 2. Schiene von unten im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 Grad C; Gas: Stufe 3; Umluft: 180 Grad C) etwa 20 - 30 Minuten backen. Die Mini-Panettone nach 10 Minuten aus den Dosen stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Pro Stück ca. 550 kcal (2310 kJ).