

## Panettone

ca. 1,5 kg

### Zutaten

Für den Hefeteig- Ansatz:

40 g frische Hefe, 1

Teelöffel Zucker, 1 Esslöffel Mehl, 6 EL lauwarme Milch

Für den Hefeteig:

425 g Mehl Type 550, 2 Prisen Salz, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker (8 g), ca. 125 ml Milch, Zitronenschale von 1 Zitrone, 2 Eidotter, 2 Eier, 130 g Butter, 50 g extra Mehl zum Kneten,

Für die Trockenfruchteinlage:

40 g gehobelte Mandelblättchen, 40 g Rosinen, 40 g kandiertes Orangeat, 40 g kandiertes Zitronat, 40 g rote kandierte Kirschen, 1 gehäufter Esslöffel Mehl,

zu Bepinseln flüssige 100 g Butter

### Zubereitung

1. Eier, Butter und Milch aus dem Kühlschrank nehmen und zimmerwarm werden lassen
2. Zucker in 4 Esslöffel warmer Milch auflösen, Hefe einbröseln und ebenfalls auflösen
3. 1 Esslöffel Mehl einrühren und den Ansatz 15 Minuten im Warmen gehen lassen
4. währenddessen Salz, Zucker und Vanillezucker mit dem Mehl vermischen
5. Zitrone waschen, trockenreiben und die Zitronenschale in das Mehlgemisch reiben
6. den Hefansatz zum Mehl geben, Eier, Eidotter, Milch und Butter in den Teig einkneten
7. den Teig gründlich kneten bis er sich von der Schüssel löst
8. Teig abdecken und im warmen etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt
9. währenddessen Kirschen, Orangeat und Zitronat in sehr kleine Stücke hacken dabei mit Mehl bestäuben daß die Stücke nicht zusammenkleben
10. wenn die Rosinen hart sind, diese in warmen Wasser einweichen und dann über einem Sieb abtropfen lassen.
11. den Teig unter Zugabe von wenig Mehl etwa 5 Minuten erneut kneten bis er nicht mehr klebt
12. den Teig wieder ruhen lassen, bis er sich wieder im Volumen verdoppelt
13. nun den Teig nochmals solange kneten bis keine Luftblasen mehr drin sind, dann auf einer bemehlten Fläche flach ausdrücken
14. die Fruchtstücke, Rosinen und Mandelblätter auf dem Fladen gleichmäßig verteilen, den Fladen zusammenrollen und alles nochmal intensiv verkneten
15. diesen Teigklos in einen mit Backpapier ausgelegten Topf legen
16. den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen
17. am Backtag den Teig in der Küche 1-2 Stunden langsam warm werden lassen, den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen, .
18. die Panettone kreuzweise einschneiden und mit flüssiger Butter einpinseln
19. die Panettone ca. 10 Minuten backen
20. die Oberfläche wieder mit flüssiger Butter einpinseln, mit Alufolie abdecken und nochmals 10 Minuten backen
21. die Temperatur auf 175° reduzieren, den Kuchen wieder mit flüssiger Butter einpinseln und nochmals 30 Minuten backen
22. nochmals mit Butter einpinseln und weitere 10 Minuten backen
23. mit einem Holzspieß den Teig durchpieksen und gucken ob Teig dran kleben bleibt,
24. in diesem Fall weitere 10 Minuten backen, diese Schritte wiederholen, bis kein Teig mehr dran klebt
25. die Panettone nochmals dünn mit Butter bepinseln und 2 Stunden auskühlen lassen.
26. die Panettone aus der Form nehmen und in Alu- oder Frischhaltefolie gewickelt mindestens einen Tag ruhen lassen.



**Zeitbedarf**

am Vortag insgesamt 1 Stunde, am Backtag insgesamt 1,5 Stunden  
mit Unterbrechungen