

Panettone, das italienische Weihnachtsgebäck



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Das köstliche italienische Weihnachtsgebäck, schmeckt auch das ganze Jahr über

Zutaten

- 300 ml Milch, gesiebt
- 50 g Markenbutter
- 450 g Weizenmehl
- 80 g feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1/2 Bio Zitrone, Abrieb

- 1 Bio Orange, Abrieb
- 50 g Nuss-Nougat-Schokolade
- 50 g weiße Schokolade, angefroren, in groben Stücken
- 50 g ganze Pistazienkerne
- 50 g Orangeat
- 50 g Seeberger Aprikosen (oder andere getrocknete)
- 1 Eigelb
- 1 El Puderzucker zum Einstäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Den Hefeteig unbedingt an einem lauwarmen Ort mit lauwarmen Zutaten zubereiten, immer wichtig bei Hefeteig!

Schritt2

Der Teig:

Schritt3

In das gesiebte Mehl die zerbröckelten Hefe in eine Mulde geben; die Milch mit der Butter lauwarm erwärmen.

Schritt4

Etwas davon zum Mehl und der Hefe geben und diesen kleinen Vorteig zunächst etwa 20 min. mit einem Küchentuch abgedeckt aufgehen lassen. (Nach alter Väter Sitte)

Schritt5

Danach die Orangen - und Zitronenabrieb sowie die restliche Milchbutter unter arbeiten (mit den Knethaken) und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen.

Schritt6

Wiederum ca. 30 min. abgedeckt, an einem warmen Ort aufgehen lassen bis sich das Volumen der Teigmenge nahezu verdoppelt hat.

Schritt7

Aprikosenwürfel, die Pistazien und das Orangeat unterarbeiten, zuletzt folgen die angefrorenen Schokoladen- und Nougatwürfel (Nougatwürfel am besten aus angefrorener Nuss-Nougat würfeln).

Schritt8

Nunmehr den Teig in eine gefettete Gugelhupf - oder Topfkuchenform verteilen, den Teig erneut abgedeckt aufgehen lassen. Bei 180° C in den vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene, 30 min. backen.

Schritt9

Das Eigelb mit 1 El Wasser verklappern und mittels eines Küchenpinsels den Panettone einstreichen. Weitere 12 - 15 min. weiterbacken, goldbraun überglänzen.

Schritt10

Nach dem Stürzen und Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** weihnachten, weihnachtlich

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)3630
- Fett (g)12
- KH (g)55
- Eiweiss (g)8
- Ballast (g)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/panettone-das-italienische-weihnachtsgebaeck/>