



Weihnachtlicher GardaseeZauber

Panettone



Mittel



8-10 Portionen



5 Std 30 Min

ZUTATEN

Panettone-Form 20cm

500g	Mehl
150g	Zucker
1 Pk	Vanillezucker
200g	Butter (weich)
100g	Rosinen
½ Würfel	Hefe
75 ml	lauwarme Milch
1 Prise	Salz
5	Eier
4 EL	Rum
100 g	Orangeat und Zitronat gehakt

ZUBEREITUNG

1. Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. Mulde hineindrücken. Hefe-Milch-Mischung, Eier und Butter hineingeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig vermengen. Mit einem Küchentuch abdecken und "gehen" lassen. Dauer ca. 2 Std.
2. In der Zwischenzeit Rosinen mit Rum in einen Topf geben und erwärmen, nicht kochen, Topf vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Rosinen-Rum-Mischung, sowie Orangeat und Zitronat unter den gegangenen Teig geben und mit den Händen gut durchkneten. Eine Kugel formen. Die Panettone-Form mit Backpapier auskleiden. Teig hineingeben, mit Küchentuch abdecken, ruhen lassen. Dauer ca. 1 Std.
3. Backofen auf 180° C vorheizen. Form im Ofen backen. Dauer ca. 45 Min.