

Panettone/Italienischer Weihnachts-Kuchen mit bunten Trockenfrüchten

 happy-mahlzeit.com/2019/07/23/panettone-italienischer-weihnachts-kuchen-mit-bunten-trockenfruechten/

Zutaten für 3 große oder 15 kleine Kuchen

Für den Panettone:

- 60g frische Hefe
- 700g Mehl
- 6 Eigelb
- 250g Zucker
- 225g zerlassene Butter, abgekühlt
- Salz
- abgeriebene Schale von je 1 Zitrone und Orange, unbehandelt
- 70g getrocknete Aprikosen
- 150g Rosinen, in 30ml Aurum eingelegt
- 50g Haselnussblättchen
- 60g Orangeat

Außerdem:

- 70g zerlassene Butter
- 30g ganze Mandeln
- ca. 3 EL Hagelzucker

Zubereitung:

Am Vortag die Hefe zerbröckeln und in 60ml lauwarmem Wasser auflösen. 100g Mehl untermischen und eventuell noch etwas Wasser dazugeben. Der Teig sollte fest sein. Den Teig mit Frischhaltefolie zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minute gehen lassen.

300g Mehl und ca. 200ml lauwarmes Wasser untermischen, bis man wieder einen festen Teig erhält. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, bis der Zucker sich auflöst. Den Teig mit dem restlichen Mehl, der zerlassenen Butter, der Eigelb-Zucker-Mischung, 1/2 TL Salz, den Zitruschalen und eventuell 60ml lauwarmem Wasser vermischen und mindestens 15 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Er sollte elastisch, aber nicht fest sein. Die getrockneten Aprikosen klein hacken und mit den Rosinen, Haselnussblättchen und Orangeat vorsichtig unter den Teig mischen.

Den Teig in 3 Panettone-Papierformen (à 9x13cm, alternativ einen Tortenring mit 13cm Durchmesser 9cm hoch mit Backpapier auskleiden) oder in 15 Einmach-oder Marmeladen-Gläsern à ca. 140ml Inhalt, füllen und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag die Formen 1 Stunde vor dem Backen herausnehmen und den Teig bis dahin zugedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Die Panettone mit der zerlassenen Butter bestreichen, mit den Mandeln belegen und mit dem Hagelzucker bestreuen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen. Dann nochmals mit Butter bestreichen und mit Alufolie abdecken. Wieder 10 Minuten backen und mit Butter bestreichen. Die Ofentemperatur auf 175°C reduzieren und die Panettone weitere 30 Minuten backen. Die Panettone in den Gläsern nur 15 Minuten weiterbacken.

Zur Probe mit einem Holzstäbchen mittig in einen Panettone stechen. Falls Teig am Stäbchen klebt, noch 10 Minuten backen.

Die fertigen Panettone aus dem Ofen nehmen, mit Butter bestreichen und in den Formen oder Gläsern abkühlen lassen.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhaft & süß vom 10.12.2017