

**Rezepte zur Sendung vom 27. November 2014**  
**Panettone**

Rezeptangaben für 1 Panettoneform (28 cm Durchmesser bzw. 2 l Inhalt,  
ersatzweise Rohrboden- oder Gugelhupfform)

**Für den Vorteig**

120 g Mehl (Type 550)  
2 g frische Hefe  
75 ml Milch  
1 EL Zucker (15 g)  
1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Naturjoghurt (40 g)  
20 g weiche Butter

**Für die Früchte**

125 g Rosinen  
30 g Orangeat (in Würfeln)  
30 g Zitronat (in Würfeln)  
20 ml Rum

**Für die Buttermischung**

40 g weiche Butter  
1 Msp. Salz  
2 Eigelb (Größe M)  
1 EL Zucker (15 g)  
abgeriebene Schale von 1/4 Bio-Zitrone  
abgeriebene Schale von 1/4 Bio-Orange

## **Für den Teig**

150 g Mehl (Type 550)

65 ml Milch

3 g frische Hefe

## **zusätzlich**

etwas Butter für die Form

1 Ei zum Bestreichen

extra, nach Belieben:

Ca. 200 g dunkle Kuvertüre, gehackt

## **Vorteig**

Am Vortag für den Vorteig Mehl, Hefe, Milch, Zucker, Eigelb und Joghurt mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine verkneten.

Zum Schluss die Butter unterkneten. Den Vorteig mit Frischhaltefolie bedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Dann im Kühlschrank über Nacht (mindestens 16 Stunden) ruhen lassen.

## **Früchtezubereitung**

Für die Früchte Rosinen, Orangeat und Zitronat mit dem Rum mischen und zugedeckt über Nacht einweichen lassen.

## **Buttermischung**

Am Zubereitungstag für die Buttermischung weiche Butter, Salz, Eigelbe, Zucker, Zitronen- und Orangenschale mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine glatt rühren.

## **Teigzubereitung**

Für den Teig Mehl, Milch, Hefe, Vorteig und Buttermischung mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine ca. 15 Minuten verkneten, bis der Teig glatt und matt glänzend ist. Die abgetropften Früchte dazugeben und den Teig auf kleiner Stufe weitere 5 Minuten kneten. Dann den Teig mit Frischhaltefolie bedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Die Form mit Butter einfetten. Den Teig durchkneten, in die Form legen, mit Frischhaltefolie abdecken und nochmal gehen lassen, bis der Teig knapp um das Doppelte an Volumen aufgegangen ist (ca. 1-1,5 Stunden).

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Teigoberfläche mit verquirltem Ei bestreichen und mit einem Messer etwas einschneiden.

Den Panettone im Ofen (Mitte) ca. 15 Minuten backen, dann die Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren und in ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Den Panettone stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen. In Frischhaltefolie verpackt, bleibt der Panettone mindestens 2 Wochen saftig und aromatisch.

Tipp: Nach Belieben kann der Panettone nach dem Backen mit flüssiger temperierter Kuvertüre bestrichen werden. Dazu 2/3 der gehackten Kuvertüre über dem Wasserbad auflösen und anschließend so viel geraspelte Kuvertüre hinzu geben, bis die Kuvertüre anfängt wieder fest zu werden. Man kühlt sie sozusagen ab, auf eine Temperatur von ca. 28 Grad. Anschließend wird sie durch Erwärmen auf die Temperatur von ca. 32 gebracht. Dann kann die Kuvertüre auf das Gebäck aufgestrichen werden.

Tipp: Mini-Panettone sind beliebte Geschenke. Bereiten Sie die gleiche Menge Teig zu und füllen ihn in zwei Panettone- oder Gugelhupfformen à 20 cm Durchmesser (oder 1 l Inhalt). Die Backzeit beträgt ca. 25 Minuten.