



Panettone

Typischer, italienischer Weihnachtskuchen

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett
Backpapier
Alufolie

Vorteig:

75 g Weizenmehl
1 TL Zucker
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
100 ml Milch

Früchtemischung:

100 g Orangeat
50 g getrocknete Cranberrys
50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
4 EL Grand Marnier®
(Orangenlikör)

Hefeteig:

425 g Weizenmehl
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
100 ml lauwarme Milch
125 g weiche Butter oder
Margarine

Zum Verzieren:

etwa 1 EL Butter oder Margarine
etwa 1 EL Hagelzucker

1 Vorbereiten am Vortag:

Vorteig: Mehl und Zucker in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln, Milch dazugeben. Das Ganze mit einem Löffel verrühren. Vorteig zugedeckt **über Nacht** stehen lassen.

Früchtemischung: Orangeat und Cranberrys fein hacken und mit den gesplitterten Mandeln in einer Schüssel mischen. Likör zugeben und das Ganze **über Nacht** ziehen lassen.

2 Hefeteig:

Am nächsten Tag restliche Zutaten für den Hefeteig zum Vorteig geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

- 3 In der Zwischenzeit Rand und Boden der Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Ein etwa 55 cm langes Stück Alufolie auf ein gleich langes Stück Backpapier legen, der Länge nach falten (Abb. 1). Das vorbereitete Papier als Erhöhung des Randes in die Springform stellen und die Enden mit Büroklammern fixieren.



- 4 Anschließend Fruchtemischung auf leicht bemehlter Arbeitsfläche unter den Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in die Form setzen (Abb. 2). Nochmals an einem warmen Ort mind. 1 1/2 Std. gehen lassen, bis er sich um das Doppelte vergrößert hat. Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 5 **Verzieren:**
Butter oder Margarine zerlassen, den aufgegangenen Hefeteig damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 10 Min.

- 6 Dann die **Backofentemperatur reduzieren** und den Panettone fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Backzeit: etwa 40 Min.

Panettone in der Form auf einen Kuchenrost 10 Min. abkühlen lassen. Danach aus der Form lösen und erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Fruchtemischung beliebig durch andere Trockenfrüchte und Nüsse ersetzen.
- Statt in Orangenlikör können Sie die Trockenfrüchte auch in Orangensaft ziehen lassen.

