

Mini-Panettone

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: **Backen**, **Festliches**, **Für Kinder**, **Gut vorzubereiten**, **Kuchen**, **Ohne Alkohol**, **Weihnachten**, **Winter**

Das ideale Geschenk für Italien-Fans oder natürlich auch zum Selberessen: Mini-Panettone! Die Zubereitung ist nach diesem Original-Rezept ganz einfach.



Schritt 1

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen. In die Vertiefung gießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen.

Zutaten

600 g Mehl (Type 1050) + Mehl zum Arbeiten
1 Würfel Hefe (42 g)
250 ml lauwarme Milch
200 g Butter + Butter für die Förmchen
100 g Zucker
1 Prise Salz
je 1 TL abgeriebene Bio-Zitronen- und -Orangenschale
1 Msp. geriebene Muskatnuss
6 Eigelbe
je 100 g Orangeat und Zitronat
150 g Sultaninen
80 g gehäutete gehackte Mandeln
Puderzucker zum Bestreuen
8 Portionsförmchen (à 170 ml Inhalt, z. B. Crème-Caramel-Förmchen)



Schritt 2

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit Zucker, Salz, Zitruschalen, Muskat und Eigelben dickschaumig aufschlagen. Den Eischaum zum Hefeansatz gießen und alles zu einem weichen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

Schritt 3

Zitronat und Orangeat fein hacken. Den Teig nochmals auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Dabei die Fruchtwürfelchen und die Sultaninen unterkneten. Nochmals zugedeckt 30 Min gehen lassen. Die Förmchen fetten. Den Teig in 8 Portionen teilen und in die Förmchen setzen. Erneut 20 Min. gehen lassen.

Schritt 4

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Panettone im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20-30 Min. backen. Leicht abgekühlt aus den Förmchen lösen und vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen. Dick mit Puderzucker bestreuen und einzeln in Zellophan verpacken. Mit bunten Schleifen verschnüren.

Autor

Original GU Rezept

Anzahl Personen

Für 8 Stück

Zubereitungszeit

175 Min.

Schwierigkeitsgrad

leicht

Kalorien

770kcal pro Portion

