

## Panettone

“Panettone” kommt von Pan de Toni (Brot des Toni). Toni, ist ein bescheidener Küchenjunge von Ludovico il Moro (Ludwig dem Schwarzen)....Am Weihnachtsabend verbrennt dem Küchenchef der Sforza (eine der Großen italienischen Familien der Renaissance, die von 1450 bis 1535 mit Unterbrechungen als Herzöge von Mailand über die Lombardei regierten) die Süßspeise, die für das fürstliche Bankett bestimmt war. Toni entschied sodann, den Hefeteig, den er für sein Weihnachtsfest zur Seite gelegt hatte, zu opfern. Er verarbeitete ihn weiter mit Mehl, Eiern, Zucker, Rosinen und kandierten Früchten, bis zum Erlangen eines weichen und gut aufgegangenen Teiges. Das Ergebnis ist ein einzigartiger Erfolg, welchem Ludovico il Moro den Namen Pan de Toni (Brot des Toni) zur Anerkennung an seinen Erfinder gibt. Entstanden ist daraus später der Panettone.

Wir wünschen euch eine schöne Weihnachtszeit  
mit vielen entspannten Momenten, ein paar „süßen“ Augenblicken  
sowie eine glückliche Zeit mit Familie und Freunden

*Viel Spaß beim Backen!*

Arbeitszeit **30 Min.**  
Backen **45 Min.**  
Ruhe **3 Stdn. 5 Min.**  
Niveau **Einfach**

### Zutaten

**4 EL** Milch  
**1 Würfel** frische Hefe  
**150 g** Rosinen  
**4 EL** Rum  
**1** Vanilleschote  
**250 g** Butter  
**170 g** Zucker  
**6** Eier (Gr. M)  
**1 TL** Zitronenschale  
**1 TL** Orangenschale  
**550 g** Weizenmehl (Type 405)  
**1 Prise** Salz  
**50 g** Zitronat  
**50 g** Orangeat  
etwas Hagelzucker zum Bestreuen  
etwas Mehl zur Teigverarbeitung



*#stayingwithfriends*

### 1. Schritt:

- 4 EL Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 150 g Rosinen
- 4 EL Rum
- 1 Prise Zucker

Milch im Topf lauwarm erwärmen. Hefe darüber bröseln und 1 Prise Zucker hinzugeben. Mit einer Gabel kurz durchrühren, dann die Masse **ca. 5 Min.** gehen lassen. Rosinen mit Rum in einen Topf geben und kurz köcheln lassen. Abkühlen lassen.

### 2. Schritt:

- 1 Vanilleschote
- 250 g Butter
- 170 g Zucker
- 6 Eier (Gr. M)
- 1 TL Zitronenschale
- 1 TL Orangenschale
- 550 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Prise Salz



Mark der Vanilleschote auskratzen und mit Butter, restlichem Zucker und Eiern verrühren. Zitronenschale und Orangenschale unterrühren. Mehl mit Salz vermischen und die gegangene Hefemasse hinzugeben. Butter-Zuckermasse ebenfalls hinzugeben und alles **ca. 5 Min.** mit den Knethaken zu einem Teig verkneten.

### 3. Schritt:

**50 g** Zitronat  
**50 g** Orangeat

etwas Butter für die Form

Teig nochmal kurz kneten und nach und nach Rosinen, Orangeat und Zitronat kurz unterkneten. Eine **Springform (Ø 20 cm)** einfetten. Teig hineingeben und nochmal abgedeckt **60 Minuten** gehen lassen.

### Unser Tipp

#### **Damit der Teig beim Backen nicht überläuft**

Falls der Teig beim Ruhen zu hoch aufgeht, einfach mit den Händen etwas Teig abnehmen und diesen zu einer Kugel formen. Als kleines Brötchen nachträglich 20 Minuten aufbacken. Alternativ kannst du aber auch einfach eine größere Form nehmen (Ø 26 cm).

### 4. Schritt

etwas Hagelzucker zum Bestreuen

Ofen auf **180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad)** vorheizen. Hagelzucker auf den Teig streuen und den Panettone im vorgeheizten Ofen **ca. 45 Minuten** backen. Nach 30 Minuten ggf. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Vollständig abkühlen lassen.