

Mini - Panettone

Das italienische Pendant zum Stollen im Miniformat

Zutaten (für eine 12er Springform):

- 50 ml Milch
- 8 g Vanillezucker
- 15 g Frischhefe
- 1 Prise Salz
- 135 g Mehl
- 30 g Zucker
- $\frac{1}{2}$ Ei verquirlt (die 2. Hälfte wird auch noch gebraucht)
- 10 g Butter
- 50 g Sultaninen
- 1 TL geriebene Orangenschale (bio)
- 40 g Zitronat
- 40 g Orangeat
- 15 g gehackte Pistazien
- $\frac{1}{2}$ Ei verquirlt
- 5 g Hagelzucker

Zubereitung:

1. die Milch mit dem Vanillezucker lauwarm erwärmen und die Hefe darin unter Rühren auflösen
2. an einem warmen Ort zugedeckt 15 Min. gehen lassen
3. währenddessen das Mehl in eine Schüssel geben
4. 30 g Zucker, 10 g Butter in Flöckchen, Salz und $\frac{1}{2}$ Ei dazugeben
5. alles mit den Knethaken des Handrührgeräts und anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten, diesen erneut abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen
6. Teig nochmals durchkneten und Orangenschale und Früchte unterkneten, ggf. noch etwas Mehl zugeben
7. den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen und den Teig in eine mit Backpapier belegte Springform (12 cm Durchmesser) geben, eventuell mit Backpapier einen höheren Rand "basteln" damit der seine typische Form erhält
8. den Kuchen weitere 10 Min. gehen lassen
9. zum Schluss mit dem restlichen Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen
10. den Panettone im vorgeheizten Backofen (170 Grad Umluft) etwa 35 Minuten backen (evtl. mit Alufolie abdecken, wenn er zu schnell bräunt)

Buon appetito ...

