
Panettone

Zutaten

- 375 g Mehl
- 125 g kandierte Früchte
- 2 El Orangensaft
- 2 El Zitronat
- 1 Würfel Germ
- 3 El Zucker
- 2 El warmes Wasser
- 3 Eier
- 125 ml lauwarme Milch
- 60 g Butter
- hohe Kuchenform

Zubereitung:

Obers im Wasserbad erwärmen, Schokolade und Kok

Früchte hacken und mit Zitronat und Orangensaft mischen. Germ zerbröseln, mit 1 EL Zucker und Wasser glatt rühren und 10 Min. stehen lassen.

Mehl und Butterflocken verkneten, die Frucht Mischung zugeben. Eier, 1 EL Zucker und Milch mit der Germmasse verschlagen und mit der Mehlmischung zu einem Teig kneten.

30 Min. gehen lassen. Nochmals mit etwas Mehl verkneten und Teig in die Form setzen. Nach 30 Min. kreuzförmig einschneiden, mit Milch bepinseln und bei 180 ° C im Rohr etwa 60-75 Min. goldbraun backen.

Brotbackofen: Trockene Zutaten (Trockengerme!) hineingeben und danach lauwarme Milch mit Eier versprudeln und geschmolzene Butter dazu geben – einschalten.

Wenn der Teig fertig gegangen ist, in Form setzen...