

Benötigte Zutaten

450 g	Mehl
120 g	Zucker
1 Würfel	Germ
120 g	Premium Teebutter
180 ml	Premium Alpenmilch
6 Stück	Dotter
1 Prise	Salz
4 EL	Preiselbeeren oder Cranberries (wer keine festen Stücke mag, nimmt 2 EL Preisebeermarmelade)
4 EL	Rum
2 EL	Premium Teebutter (geschmolzen)

Salzburger Panettone

Buon Appettito!

Anleitung

1. Die Preisebeeren oder Cranberries am Vorabend in Rum einlegen – gelegentlich umrühren.

2. Butter mit der Milch in einem Topf schmelzen.

3. Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe einbröckeln und Zucker darüber streuen.

4. Mit Milch-Butter-Gemisch dazu gießen und 15 Minuten rasten lassen.

5. Eier hinzufügen und zu einem festen Teig kneten.

6. Statt Orangeat, Zitronat und Rosinen kommen jetzt in Rum eingelegt Cranberries (bzw. 2 EL Preiselbeermarmelade) dazu – weiterkneten.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten