



Benötigte Zutaten

Fruchtmischung

200 g Rosinen

3 EL Rum

Germteig

450 g Mehl

1 Pkg. Germ

200 ml **Premium Alpenmilch**
lauwarm

1 Pkg. Vanillezucker

Schale Eier einer halben
Zitrone

120 g **Premium Teebutter**

100 g Staubzucker gesiebt

6 Eigelb (Größe M)

2 TL Rum

Panettone

Der Weihnachtsklassiker aus Italien

Anleitung

Am Tag vorher wird die Fruchtmischung vorbereitet. Dazu Rosinen und Rum gut vermengen und über Nacht gut verschlossen ziehen lassen, damit die Rosinen den Geschmack gut annehmen. Für den Germteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und gut mit dem Germ vermischen. Die restlichen Zutaten nach und nach hinzu geben und mit den Knethacken am Handmixer verkneten. Wenn eine gleichmäßige Masse entstanden ist, den Teig zudecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Danach den Teig zusammenstoßen (flachdrücken und von links und rechts einschlagen). Jetzt den Teig nochmal ca. 25 Min gehen lassen. Die eingelegten Rosinen hinzugeben und in den Teig eingekneten und daraus eine Kugel formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Für die typische Form des Panettone wird ein eingefetteter Springformrand (Ø 15 - 20 cm) um den Teig gelegt. Den Teig nochmals ca. 20 Min. gehen lassen und danach bei 170 °C ungefähr 50 Min. backen.

SalzburgMilch

Ein Rezept aus
[Blog](#)