Panettone

Zu jedem Fest in Oberitalien gehört Panettone, der dem deutschen Stollen vom Geschmack her ähnelt. Der Hefekuchen wird in einer speziellen Form gebacken, er gelingt aber ebenso in einer Gugelhupf- oder Kranz-Form.

Zutaten:

500g Mehl
40g Hefe (1 Würfel)
120g Zucker
125ml lauwarme Milch
5 Eier
1/2 Teelöffel Salz
220g Butter
80g Zitronat
80g Orangeat
80g kandierte rote Kirschen
180g Rosinen

Butter zum Einfetten der Form und Bestreichen
Puderzucker

Zubereitung

Mehl in eine Backschüssel geben. Hefe in eine Tasse bröckeln und mit 1 Teelöffel Zucker und 2 Eßlöffeln Milch verrühren. Die Mischung in eine Mulde im Mehl gießen und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Den restlichen Zucker, die Eier sowie Salz und die restliche Milch zum Teig geben und alles schnell verkneten. Zum Schluß die erwärmte, flüssige Butter darüberträufeln und unterkneten.

Zitronat, Orangeat und die kandierten Kirschen kleinhacken. Rosinen waschen und abtrocknen lassen. Alle Früchte unter den Teig kneten. Teig abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen in etwa verdoppelt.

Den Teig erneut durchkneten. Eine Guglhupf-Form einfetten und den Teig einfüllen. Nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen. im vorgeheizten Backofen bei etwa 220 Grad für etwa 60 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit den Kuchen mit zerlassener Butter bestreichen.

Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und den Panettone auf ein Kuchengitter oder Rost stürzen. Kuchen auskühlen lassen. Den Panettone nach belieben mit Puderzucker bestreuen und erst nach einigen Stunden anschneiden.