

Klassischer Panettone

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Panettoneform (ca. Ø 20 cm):

Teig:

- 450 g Mehl
- 1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
- ½ TL Salz
- 2 dl Milch, lauwarm
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- ½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum
- 120 g Butter, flüssig
- 6 Eigelb
- 100 g kandierte Früchte, gehackt
- 100 g Rosinen

Garnitur:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Eine Panettoneform (ca. Ø 18-20 cm) gut einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl, Trockenhefe und Salz in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Vertiefung machen. Milch, Vanillin-Zucker, Finesse geriebene Zitronenschale, Rum-Aroma, Butter und Eigelb alles zugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen **ca. 45 Minuten** gehen lassen. Die kandierte Früchte und Rosinen zugeben, nochmals sehr gut kneten. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und nochmals **ca. 25 Minuten** gehen lassen.



In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens während ca. 50 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 50 Minuten

Auskühlen lassen.

③ Dekoration:

Den Puderzucker darüberstäuben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn keine Panettone-Form vorhanden ist, kann eine Springform genommen und mit einer mehrfach gefalteten Alufolie ein höherer Rand gebastelt werden. Es eignet auch eine eingefettete, bemehlte Pfanne mit Ø 18-20 cm mit hohem Rand. Kunststoffgriffe sollten mit Alufolie eingepackt werden.

