

# Panettone



## Zutaten:

40 Gramm	<i>Hefe</i>
250 Milliliter	<i>Milch</i>
650 Gramm	<i>Mehl</i>
200 Gramm	<i>weiche Butter</i>
150 Gramm	<i>Zucker</i>
½ Teelöffel	<i>Salz</i>
1 Teelöffel	<i>Zitronenschale unbehandelt</i>
1 Messerspitze	<i>Muskat</i>
6	<i>Eigelb</i>
80 Gramm	<i>Orangeat</i>
100 Gramm	<b>Zitronat</b>
150 Gramm	<i>Rosinen</i>
80 Gramm	<i>gehackte Mandeln</i>
etwas	<i>Butter zum Einfetten</i>



## Zubereitung:

1. Die Hefe mit der Milch glatt rühren
2. das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde eindrücken, und die Hefemilch zugeben.
3. Die Flüssigkeit mit etwas Mehl zu einem Vorteig vermischen und diesen mit einem Tuch zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
4. Butter Zucker, Salz, Zitronenschale und Muskat etwas schaumig rühren.
5. Nach und nach die Eigelbe zugeben und alles unter den Vorteig arbeiten.
6. Den Teig leicht schlagen, bis er blasen wirft und nochmals zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
7. In der Zwischenzeit Orangeat und Zitronat klein schneiden und zusammen mit den Rosinen und den gehackten Mandeln unter den Hefeteig mischen.
8. Nun den Teig nochmals zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.
9. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen Tortenring drauf stellen
10. Den Rand mit gefettetem Backpapier auslegen.
11. Pro Tortenring 750 g Teig abwiegen zu einem kleinen Laib formen und in die Form geben.
12. Darin den Teig wieder 20 - 25 Minuten gehen lassen.
13. Jetzt bei 180 Grad Celsius im vorgeheiztem Ofen ca. 1 Stunde backen und mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.