

Panettone

Zubereitung

Germ mit Salz in Wasser auflösen. Mehl in Schüssel sieben und den Germ dazugeben.

Milch, Zucker, BONA Pflanzenöl, Ei, Eigelbe Zitronenschale dazugeben und zu einem feinen Teig kneten. Ca. 45 min gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat.

Schoko klein hacken, mit Rosinen, Orangeat und Mandeln unter den Teig kneten. Kochtopf mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Wieder 45 min gehen lassen.

Backofen auf 175°C vorheizen.

Teigoberfläche über Kreuz einschneiden und Butter in die Einschnitte streichen. Kuchen im Ofen bei Umluft 160°C ca 1,5h backen. Dabei zwischendurch mit Backpapier abdecken damit er nicht zu stark bräunt. Panettone im Topf auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Areta Horvath-Lenherr.

Zutaten

- 700 g Mehl
- 1 Würfel Germ
- 250 ml Milch
- 140 g Zucker
- 200 g BONA Pflanzenöl
- 1 Ei
- 3 Eigelbe
- 1 TL abgeriebene Schale Bio Zitrone
- 1 TL Salz
- 150 g Schokolade (am besten Bitterschoko)
- 100 g Rosinen
- 110 g Orangeat
- 50 g gehackte Mandeln
- etwas weiche Butter
- Puderzucker zum Bestäuben