

Mini-Panettone aus dem Thermomix



© Mini-Panettone - Rezepte mit Herz



55 Min. + Wartezeit



leicht



4 Stück (à 4 Scheiben)

Eine tolle Geschenk-Idee zu Weihnachten

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	50 g	Rum
<input type="checkbox"/>	80 g	Rosinen
<input type="checkbox"/>	60 g	Milch
<input type="checkbox"/>	8 g	Trockenhefe
<input type="checkbox"/>	150 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	250 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	6	Eier
<input type="checkbox"/>	550 g	Mehl und Mehl zum Arbeiten
<input type="checkbox"/>	1	Abgeriebene Schale von der Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	50 g	Zartbitterschokolade (kalt)
<input type="checkbox"/>	100 g	Orangeat
<input type="checkbox"/>	30 g	Mandelblättchen
<input type="checkbox"/>		Fett für die Form
<input type="checkbox"/>		Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Rum und Rosinen in den Mixtopf geben und 3 Min./50 °C/Stufe 1 erhitzen. Umfüllen und Mixtopf kalt ausspülen.
2. Milch, Hefe und **10 g** Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./37 °C/Stufe 2 erwärmen.
3. **140 g** Zucker, Vanillezucker, Butter, **5** Eier, Mehl, Zitronenschale und Salz zugeben und
4. 3 Min./Teigstufe kneten. Teig ca. 1 Std. abgedeckt gehen lassen. Mixtopf spülen und trocken.
5. Schokolade in groben Stücken in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 hacken.
6. Kleine Backgefäße einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig auf gut bemehlte Arbeitsfläche stürzen, Schokolade, Orangeat und Rosinen unterkneten. Teig teilen, zu Kugeln rollen und in die kleinen Backgefäße legen (die Gefäße sollten zu 2/3 mit Teig gefüllt sein). Abdecken, mindestens 60 Min. gehen lassen. Der Teig ist recht klebrig, also mit reichlich Mehl verarbeiten.
7. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. **1 Ei** verquirlen und mit einem Backpinsel auf die Panettone streichen, mit Mandeln bestreuen und je nach Größe der Backformen ca. 30–40 Min. goldbraun backen. Nach 30 Min. ggf. mit Alufolie abdecken, damit die Panettone nicht zu braun werden. Auskühlen lassen, vorsichtig aus den Formen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Nährwertangaben

Kcal pro Scheibe: ca. 368 kcal, 8 g E, 18 g F, 42 g KH