

# Pannetone

---

- 650 g Mehl
- 50 g Hefe
- $\frac{1}{4}$  l lauwarme Milch
- 150 g Zucker
- 200 g Butter
- 5 Eigelb
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 1 TL Salz
- 1 Zitrone (geriebene Schale)
- etwas zerlassene Butter
- 150 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 150 g Rosinen

# Zubereitung

---

Mehl, Hefe, Milch, Zucker und Butter zu einem Teig verkneten und ca 15 Minuten gehen lassen.

Eigelb, Muskat, Salz und Zitronenschale mit der zerlassenen Butter verquirlen und unter den Teig kneten. Diesen dann erneut 15 Minuten gehen lassen.

Zitronat und Orangeat klein hacken und zusammen mit den Rosinen unter den Teig kneten und diesen erneut ca 15 Minuten gehen lassen.

Den Herd **auf 175°C vorheizen**, den Teig in einen hohen mit gefettetem Backpapier ausgelegten Topf geben. Die Oberseite mit Eigelb bestreichen und kreuzförmig einschneiden. Auf der untersten Schiene für **ca. 80 Minuten backen**.

Erst nach dem Abkühlen aus der Form nehmen und das Backpapier bis zum Verzehr am Pannetone lassen.