

Panettone mit Schokolade

Weich. Schokoladig. Festlich. Panettone ist eine italienische Kuchenspezialität, die vor allem zu Weihnachten serviert wird. Aufwendig in der Zubereitung, köstlich im Geschmack, hat dieser Kuchen etwas magisches. Ein Dessert, von dem man nicht genug kriegen kann. Ein Nachtisch, in den man sich schon beim ersten Bissen verliebt.



Panettone mit Schokolade | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1 Panettone | 16 Stück): 250 Gramm Manitoba Mehl | 250 Gramm Mehl Typ 0 | 250 Gramm Butter | 175 Gramm Zucker | 100 Milliliter Vollmilch | 100 Gramm Zartbitter- Schokotropfen | 2 Eier | 2 Esslöffel Honig | 1 Orange | 1 Zitrone | 1 Vanilleschote | 0,5 Würfel frische Hefe | 1 Prise Salz | Öl zum Einfetten der Form



Panettone mit Schokolade | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (6,5 Stunden): 1. 50 Milliliter Milch mit einem Esslöffel Zucker leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. 2. Je ein Esslöffel Mehl Typ 0 und Manitoba-Mehl einrühren und bei Seite stellen. 3. 100 Gramm Butter schmelzen und mit dem angesetzten Vorteig, dem Rest Milch und dem restlichen Zucker vermengen. 3. Schale von der Zitrone und der Orange abreiben und beide anschließend auspressen. 4. Anschließend das Ei, Honig, Salz, das Mark der Vanilleschote, Orangen- und Zitronenabrieb sowie den ausgepressten Orangen- und Zitronensaft hinzugeben. 5. Unter Rühren nach und nach das Mehl hinzugeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. 6. Anschließend die Schokotropfen in den Teig einarbeiten. 7. Teig in eine gefettete Backform geben und mindestens fünf Stunden gehen lassen. 8. Ofen auf 170 Grad vorheizen. 9. 50 Gramm Butter schmelzen. 10. Die restlichen 100 Gramm Butter in vier Blöcke schneiden. 11. Mit einem Messer ein tiefes Kreuz in den Teig schneiden und in jede der vier Taschen einen Block Butter drücken. 12. Die geschmolzene Butter oben drüber geben und die Panettone damit einpinseln. 13. Panettone eine Stunde lang backen. 14. Erst auskühlen lassen, dann aus der Form lösen.

Jetzt mehr [Kuchen & Torten Rezepte](#), [Rezepte mit Schokolade](#) oder alle [italienischen Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 332 Kalorien | 16,9 Gramm Fett | 40,3 Gramm Kohlenhydrate | 5,2 Gramm Eiweiß