Italien / Italy

Rezept für...	Panettone	
Zutaten für den Biskuit:	➢ 600 g Mehl ➢ 200 g flüssige Butter ➢ 175 g Zucker ➢ 75 g Beleg-Kirschen ➢ 75 g Rosinen ➢ 75 g Zitronat	➢ 250 ml lauwarme Milch ➢ 6 Eigelb ➢ 4 cl Weinbrand ➢ 1 Würfel Hefe ➢ 1 Prise Salz ➢ Puderzucker zum Bestäuben
Zubereitung:	1. Hefe in der Milch auflösen und 10 Min. stehen lassen. 2. Mehl, Zucker und Salz mischen 3. Hefeansatz, Eigelbe und Butter zufügen und alles glatt verkneten 4. zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen 5. Rosinen, Zitronat und Belegkirschen mit Weinbrand beträufeln 6. eine Springform (18 cm) fetten. Form mit einem 15 cm breiten Backpapierstreifen erhöhen 7. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen 8. Früchte unter den Teig kneten. Teig in die Form füllen und ca. 90 Min. backen, evtl. mit Papier bedecken 9. auf einem Kuchengitter abkühlen lassen 10. aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.	