

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Panettone

Zutaten

Teig
500 g
Weissmehl
42 g
Frischhefe (Menge für 1kg Mehl)
100 g
Zucker
230 ml
lauwarme Sojamilch
150 g
Pflanzenmargarine
1 gestr. TL
Salz
1 Stk
Zitrone (nur geriebene Schale)
200 g
Rosinen
50 g
Orangeat
50 g
Zitronat

Zubereitung

Für den Teig:

Mehl in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln. 1 EL vom Zucker darüberstreuen und mit 2-3 EL von der lauwarmen Sojamilch und etwas Mehl gut verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Den Vorteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Rührschüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort (z.B. bei ca. 30°C im Backofen) 15 Minuten gehen lassen.

Die Margarine in der restlichen Sojamilch auflösen. Mit Salz, geriebener Zitronenschale und dem restlichen Zucker zum Vorteig geben und mit dem gesamten Mehl gut verkneten. Solange kneten bis sich der Teig von der Rührschüssel löst. Falls der Teig zu feucht ist, ev. noch etwas Mehl dazugeben. Die Rührschüssel wieder mit dem neu angefeuchteten Tuch gut abdecken und an einem warmen Ort erneut 30 Minuten gehen lassen, bis er ca. doppelt so gross ist. Dann die Rosinen, das Orangeat und das Zitronat zum Teig geben und alles gut verkneten. Den Teig in die eingefettete Panettone-Spezialform (Durchmesser 16cm, Höhe 8-10cm) füllen, mit dem angefeuchteten Tuch wieder gut abdecken und erneut 30 Minuten gehen lassen.

Backen:

Zweite Schiene von unten

im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 45 Minuten.

Achtung: nach ca. 15-20 Minuten mit Alufolie abdecken.

Zusatzinfo:

Tipp: Die Trockenfrüchte (300 g) können nach Belieben gemischt und variiert werden.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer, Ofen, Waage.**

Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2010-04-13 09:05:41

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1740

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1740

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>