

thermomix

13



Panettone mit Schokostückchen



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
20 Min



Gesamtzeit
4 Std. 30 Min



Portionen
10 Stücke

Zutaten

½ Würfel Hefe (20 g)

150 g Milch

500 g Mehl

100 g Zucker

150 g Butter, in Stücken

2 Eier

150 g Schokotropfen

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

- 1.** Hefe, 100 g Milch und 150 g Mehl in den Mixtopf geben und **1 Min./37°C/Stufe 4** kneten und im Mixtopf 30 Minuten gehen lassen.
- 2.** 350 g Mehl, Zucker, Butter, 50 g Milch und Eier in den Mixtopf zugeben und **Teig** 🌾/5 Min. kneten.
- 3.** Schokotropfen zugeben und **Teig** 🌾/1 Min. kneten. Teig in eine Panettone-Form (1 l) geben und an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig die Form vollständig ausfüllt (dauert ca. 3,5 Stunden). Am Ende dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen.
- 4.** Panettone 40-45 Minuten (180°C) backen, abkühlen lassen, aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Tipp:

Panettone-Formen bekommst du entweder als Einweg-Papierform oder als hohe Springform.

Melde dich
gerne bei
mir für
mehr Tipps!