

Ostertorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

Italien

- 1 Irdener Blumentopf, oberer
--Durchmesser 20 cm
- Backpapier
- 800 g Weißmehl Type 405
- 80 g Frischhefe
- 1 ts ;Salz
- 6 Eigelb
- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 300 ml ;Wasser, warm
- 250 g Sultaninen
- 60 g Orangeat
- 60 g Zitronat
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone: Schale abgerieben
- 30 g Butter

* QUELLE

- Was die Großmutter noch
- wusste (SWF Sendung vom
- 17.1.1992)
- erfasst von Petra Holzapfel

Den Blumentopf ins Wasser legen, damit er sich vollsaugen kann. Das Backpapier zuschneiden: 1 Stück für den Boden, 1 rechteckiges Stück, das 5 cm höher als der obere Rand des Topfes sein soll. Die Sultaninen in lauwarmem Wasser einweichen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die Hefe mit etwas lauwarmem Wasser anrühren, in die Vertiefung geben, mit etwas Mehl einen Vorteig anrühren. An der Wärme 15 Minuten stehen lassen. Salz dem Schüsselrand entlang zum Mehl geben. Eigelb und Zucker miteinander rühren, bis die Masse hell ist und Blasen wirft. Hefe und Mehl miteinander verrühren, abwechslungsweise Wasser, das Ei/Zuckergemisch und die zimmerwarme Butter darunterarbeiten. Den Teig mit der Kelle schlagen, bis er Blasen wirft. Mit einem feuchten Tuch bedeckt um das Doppelte aufgehen lassen (1 1/2-2 Stunden). Die Sultaninen ausdrücken, Zitronat und Orangeat leicht bemehlen (so sinken sie nicht auf den Teigboden), die Kerne aus der Vanilleschote kratzen. Alles dem Teig beifügen. Ebenso die geriebene Zitronenschale. Schließlich von Hand gut durchkneten. Blumentopf mit dem Backpapier auslegen. Den Teig in den Blumentopf geben. Mit feuchten Händen die Oberfläche glattstreichen, diese mit weicher Butter bepinseln, dann kreuzweise einschneiden. 20 Minuten im auf 200°C vorgeheizten Backofen backen, Hitze reduzieren auf 175°C, nochmals

1 Stunde backen. Oberfläche mit Alufolie abdecken, falls sie zu dunkel wird. Aus der Form nehmen, Oberfläche nochmals mit Butter bepinseln. Natürlich lässt sich der Panettone auch in einer Springform backen. Die angegebene Teigmenge füllt 2 22 cm-Durchmesser-Springformen. Die Backzeit verkürzt sich für die 175°-Phase auf 35 Minuten.