

Panettone #1

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Italien

100 g Mehl
200 g Butter
350 g Zucker
500 g Rosinen
250 g Getrocknete Feigen
250 g Orangeat
200 g Mandeln
42 g Hefe
2 tb Honig
1 pn Zimt
1 pn Nelkenpulver
4 Eier
150 ml Milch
Fett; für die Form
Eigelb; zum Bestreichen

* QUELLE

-- Nach: Giovanna Mazzoni
-- Mailand
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Der berühmte Mailänder Weihnachtskuchen geht auf eine lange Tradition zurück. Am Weihnachtsabend backte man drei große Brote ("panattun" im Dialekt der Stadt). Der Hausherr, gleich ob Herzog, Grundbesitzer oder Handwerker, beaufsichtigte die Brotherstellung persönlich, denn bevor das Brot in den Backofen kam, ritzte er mit einem Messer das Kreuzzeichen als Segenszeichen in das Brot. Dieses Kreuz sehen Sie auch heute noch auf jedem Panettone. Wenn sich die Familie schließlich zur Weihnachtsfeier versammelte, bekam jedes Mitglied eine Scheibe davon, denn sie brachte Glück und Wohlstand im kommenden Jahr.

Aber der Panettone kann noch mehr: Es war lange Zeit Sitte, eine Scheibe davon bis zum Sankt-Blasius-Tag aufzuheben. Der heilige Blasius ist nämlich für Halskrankheiten zuständig, und wenn man an seinem Ehrentag eine Scheibe Panettone isst, ist man dagegen gefeit. Heute sorgen viele Bäckereien dafür, dass dieser Brauch nicht ausstirbt. Am 3. Februar verkaufen sie übrig gebliebene Panettone zum halben Preis. Und wehe, Sie bekommen dann noch Halsschmerzen!

Nun, das Rezept: In einer großen Schüssel alle Zutaten bis auf die Milch vermengen. Dann den Teig zu einem Vulkan aufhäufen, mit einem Krater in der

Mitte. In diesen Krater ganz langsam die lauwarml Milch gießen. Sobald sie zerlaufen ist, alle Zutaten nochmals sehr kräftig verkneten. Dann den Teig in mehrere Portionen zerteilen und zu runden Laiben oder ovalen Wecken formen. Auf ein gefettetes Backblech setzen, mit dem Eigelb bestreichen und zwei Stunden bei 150 Grad backen.

Mit diesem Rezept erhält man die früher üblichen Brotlaibe oder Wecken, nicht aber den hohen Kuchen, den man aus vielen Geschäften kennt. Dazu benötigt man einen anderen Hefeteig (vgl. das Rezept für die Colomba) und eine spezielle Form, die mit geöltem Pergamentpapier ausgekleidet wird.