



PANETTONE MUFFINS

Zutaten:

12 Mini-Panettone aus dem Muffinblech

Teig:

- 500g Mehl
- 1 Pckg. Trockenhefe
- 120g Zucker
- 200ml warme Milch
- 150g weiche Butter
- 3 Eigelb
- 40g Rosinen
- 30g Orangeat
- 30g Zintronat
- Optional: 50g Schokotröpfchen

Nach dem Backen:

- 30g flüssige Butter
- Etwas Puderzucker

So geht's:

- 1** Die warme Milch mit dem Zucker und der Trockenhefe in eine Rührschüssel geben, kurz miteinander vermengen. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und alles für mind. 8min lang verkneten.
- 2** Aus der Schüssel holen, mit den Händen zu einer Kugel formen und zurück in die eingefettete Schüssel legen. Abgedeckt für mind. 1,5h an einem warmen Ort gehen lassen, z.B. im Backofen bei ca. 40-50 Grad.
- 3** Den Teig nach der Gehzeit aus der Schüssel holen und den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. Den Teig ganz kurz und leicht durchkneten und dann in 12 gleich große Teiglinge unterteilen. Das Muffinblech großzügig einfetten.
- 4** Die 12 Teiglinge zu einer lockeren Kugel formen und direkt in jede Muffinmulde geben. Nochmal abgedeckt 15-20 min ruhen lassen, anschließend ca. 20-25 min backen. Die noch heißen Panettone mit der flüssigen Butter bestreichen und in der Form abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

