



## UNSER REZEPT TIPP

Öffnungszeiten  
Mo.-Fr. 9.00-18.30 Uhr  
Samstag 9.00-16.00 Uhr  
Mittagstisch  
täglich ab 11.30 Uhr

WEIHNACHTEN AUF ITALIENISCH MIT

## PANETTONE CLASSICO

### ZUTATEN

200 g	Butter	6 Stk	Eier
3 EL	Butter für die Kuchenform	1 Prise	Salz
20 g	Hefe	200 g	Rosinen
450 g	Mehl	75 g	Gehacktes Orangeat
125 ml	Milch	75 g	Gehacktes Zitronat
120 g	Zucker		Ei zum Bestreichen

### ZUBEREITUNG

1. Die Butter in die Milch geben, erhitzen bis die Butter geschmolzen ist und auf lauwarm abkühlen lassen.
2. Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe einbröckeln und den Zucker darüber streuen. Das Milch-Butter-Gemisch darüber gießen und alles zu einem Teig kneten. Danach 15 Minuten lang zugedeckt ruhen lassen.
3. Eier und Salz unterrühren und zu einem festen Teig verkneten.
4. Rosinen, Orangeat und Zitronat vermischen und unter dem Teig kneten.
5. Kuchenform mit Butter einfetten und den Teig darin zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
6. Auf der zweiten Schiene von unten im vorheizten Ofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) 30 Minuten backen.
7. Herausnehmen und mit Ei bestreichen, danach weitere 20 Minuten auf unterster Schiene backen. Nach dem Backen stürzen und auskühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

WIR WÜNSCHEN FESTLICHEN SPASS BEIM BACKEN UND GUTEN APPETIT!

[FREGA ADVENTSKALENDER](#) | [FREGA GESCHENKE TIPP](#) | [ANGEBOTE ZU WEIHNACHTEN](#)

Schauen Sie auch in unserem Online-Shop vorbei. Genuss made in Italia bequem von zu Hause einkaufen unter: [shop.frega.de](http://shop.frega.de)