

Backen mit Joachim Battke

*Ein Hauch von Italien weht durch die Backstube, wenn Konditormeister Joachim Battke uns seine süße Osteridee zubereitet: Panettone, den traditionellen, italienischen Festtagskuchen. Das süße Brot, "Pane", besteht aus Hefeteig und erhält seinen typischen Geschmack durch Mandelaroma, Rumrosinen, Orangeat und Zitronat. Die backbegeisterte Irmgard Frey aus Nandlstadt, Landkreis Freising, trägt engagiert dazu bei, alle Zutaten zu einem schmackhaften Teig zu kneten und uns schließlich einen "Panettone zum Einebeiß'n" zu präsentieren.*



**1** Mit diesen Zutaten einen Teig herstellen und abgedeckt ca. 20 Min. reifen lassen.

**2** Butter, Zucker, Eigelb und die Gewürze schaumig rühren, dann das Öl in einem dünnen Strahl unterrühren, Mehl zugeben und die Masse mit dem Ansatz ("Dampferl", s. Schritt 1) ca. 15 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt 20 Minuten gehen lassen, dann wieder kneten und nochmal 20 Minuten gehen lassen.

**3** Sultaninen mit heißem Wasser überbrühen und ziehen lassen. Das aufgenommene Wasser kann später als Feuchtigkeit an den Teig abgegeben werden. Dadurch bleibt der Panettone länger saftig. Sultaninen nach 10 Minuten abschütten und mit Orangeat, Zitronat und Mandeln vermischen. Die Fruchtmischung vorsichtig unter den Teig kneten. Aus dem Teig eine Kugel formen, in den gefetteten Tortenring legen und abgedeckt nochmal 20-25 Minuten gehen lassen. Den Teig bis ca. 1 cm unter der Ringkante aufgehen lassen.

**4** Die Oberfläche des aufgegangenen Teiges mit einem verquirlten Ei abstreichen, gestiftelte Mandeln oder Hagelzucker aufstreuen und mit einer Schere über Kreuz einschneiden.

Bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen, wenn die Oberfläche zu stark bräunt, kann man sie mit Alufolie abdecken.

**Tipp:** Die Früchte kann man sich schon am Vortag vorbereiten und je nach Geschmack in ca. 30 g Rum einlegen und abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

**Tortenring mit 20 cm Durchmesser, 6 cm Höhe**

#### **Panettoneteig Schritt 1 Ansatz (Dampferl)**

- 150 g Mehl Type 550
- 20 g Hefe
- 150 ml Milch ca. 20 Grad warm

#### **Panettoneteig Schritt 2**

- 40 g Butter
- 60 g Zucker
- 3 Eigelb
- 5 g Salz
- 2 g Zitronenschale
- 2 g Vanillearoma
- 2 g Bittermandelaroma
- 45 g Speiseöl
- 150 g Mehl Type 550

#### **Panettoneteig Schritt 3**

- 150 g Sultaninen
- 20 g Orangeat
- 20 g Zitronat
- 30 g Mandeln gehackt oder gestiftelt

#### **Panettoneteig Schritt 4**

- 1 Ei Hagelzucker oder gestiftelte Mandeln zum Dekorieren

**Viel Spaß beim Nachbacken wünscht Joachim Battke!**