

Mini-Panettone mit Cranberries

Rezept-Info:

Personenzahl: 8 Stück
Menü: Dessert
Zubereitungszeit: 90 Minuten inkl. Garzeit
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

250 g	Weizenmehl (Type 550)	½ Würfel	Hefe (21 g)
50 g	Zucker	80 ml	lauwarme Milch
2	Eier (Gr. M)	50 g	weiche Butter
	Salz	60 g	Zartbitterschokolade
60 g	Nussnougat	50 g	Macadamianüsse
	Butter für die Formen		

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Die Hefemilch in die Mulde gießen. Vom Rand her etwas Mehl einrühren, bis ein dünner Brei entsteht. Die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch zudecken und den Teig an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Die Eier, die Butter und 1 Prise Salz dazugeben und alles mit dem restlichen Mehl vermischen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes so lange kneten, bis ein glänzender und elastischer Teig entstanden ist. Falls der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl unterkneten. Den Teig nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Die Schokolade, den Nougat, die Nüsse und die Cranberries hacken und unter den Teig kneten. Die Formen einfetten und mit Backpapierstreifen auslegen, dabei das Backpapier 3 cm hoch über den Förmchenrand hinausragen lassen. Den Teig in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln in die Förmchen setzen und erneut 15 Minuten gehen lassen. Die Mini-Panettone im Backofen bei 180 °C (Klimagaren mit 1 automatischen Dampfstoß) auf der 2. Einschubebene von unten 10 bis 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf dem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und die Mini-Panettone aus den Förmchen lösen.