

# Panettone



Quelle: [www.recetin.com](http://www.recetin.com)

*Il panettone è un dolce tipico di Milano, il panettone si mangia a Natale. Il panettone è fatto con farina, zucchero, uova, latte, burro, uva sultanina e buccia d'arancia candita.*

*Panettone ist ein typisch Mailändischer Kuchen, der traditionell in der Weihnachtszeit gegessen wird. Für Panettone braucht man Mehl, Zucker, Ei, Milch, Butter, Rosinen, und kandierte Schalen von Orangen.*

*Man erwärmt einen Teil der Milch und bröseln Hefe hinein. Danach rührt man ein Ei, einen TL Zucker und 1 TL Mehl unter.*

*Die restliche Milch mit dem restlichen Mehl und Zucker in einer separaten Schüssel mischen. In der Mitte formt man eine Mulde und gießt eine Mischung aus Rosinen, kandierte Obststücken und geschmolzener Butter hinein.*

*Danach in eine Panettone-Form gießen, backen lassen, Ecco, habt ihr ein leckeres Weihnachtsessen!*

*Buon appetito!*

<https://de.wikipedia.org/wiki/Panettone>

<https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/81540-rzpt-panettone>