



Mini-Panettone

ZUTATEN für die Muffinform

½ Würfel Hefe (20 g)	150 g Butter, in Stücken
150 g Milch	2 Eier
500 g Mehl	150 g Schokotropfen
75 g Zucker	Puderzucker zum Bestäuben



Nützliches Zubehör

Muffinform, Große Nixe, Mix 'n Scraper, Teigunterlage, Keep & Carrie, Kuchengitter, Ofenhandschuhe

ZUBEREITUNG

1. Hefe, 100 g erwärmte Milch und 150 g Mehl verrühren (1 Min./ 37 °C/St. 4)*.
Den Vorteig 30 Minuten gehen lassen.
2. Die restlichen Zutaten bis auf die Schokotropfen zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten (5 Min./Knetstufe)*.
3. Die Schokotropfen zufügen und unterkneten (1 Min./Knetstufe)*
4. Den Teig auf der Teigunterlage zu einer Rolle formen, in 12 Portionen unterteilen, diese jeweils zu einer Kugel formen und in die gefettete Muffinform verteilen. Mit dem Keep & Carrie abdecken und ca. 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Am Ende dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen.
5. Die Panettone 20-30 Minuten (180°C) backen, in der Form auf dem Kuchengitter abkühlen lassen, aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Lasst es euch schmecken!

*Die Angaben beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de ·
<https://www.pamperedchef.eu/frau-will>