



Panettone Muffins



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 8m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '8m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Die GekonntGekocht **Panettone Muffins** eignen sich wunderbar für das nächste Adventstreffen oder den weihnachtlichen Glühwein-Umtrunk mit Freunden!

Während wir zur Weihnachtszeit traditionell den Christstollen genießen, essen die Italiener ihren Panettone. Besonders verbreitet ist das Hefengebäck in Norditalien, denn ursprünglich ist es eine **Mailänder Kuchenspezialität**. Dort gibt es unzählige Bäckereien, die den Panettone auf traditionelle Weise herstellen.

In der Regel ist der Kuchen etwa 20 cm hoch, kuppelförmig gebacken und voller kandierter Früchte und Rosinen.

Man reicht ihn in vertikal geschnittenen Scheiben mit süßem Wein wie Spumante oder Moscato. Unsere Panettone Muffins sind besonders praktisch, weil sie als Fingerfood einfach aus der Hand zu essen sind und der Kuchen so nicht vertrocknet. Die kleinen Muffin-Küchlein kann man auch wunderbar mit dunkler oder weißer Schokolade verzieren und mit gehackten Nüssen und Früchten bestreuen. Herrlich passend fürs weihnachtliche Zusammenkommen.

[Ingredienst]

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hefe in lauwarmer Milch reinbröseln und unter Rühren auflösen.

Schritt2

Mehl, Salz, 80 g Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben, mischen und mit den Fingern eine Mulde bilden. Nun Eigelb, die Hefe-Milch und weiche Butter in die Mulde geben. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten (das geht auch mit den Händen, dauert nur länger). Teig anschließend an einem warmen Ort etwa 45 Minuten aufgehen lassen.

Schritt3

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kandierte Früchte hacken. Likör 43, Rosinen und kandierten Früchte unter den Hefeteig kneten. Kurz abwarten und gehen lassen.

Schritt4

Den Teig gleichmäßig auf 24 Muffin verteilen und restliche Butter als Flocken darüber geben und mit ein wenig Zucker bestreuen. Auf der 2. Schiene von oben ca. 15 bis 20 min. backen, bis der Teig goldbraun ist.

Schritt5

Mit etwas gehacktem Früchte Mix verzieren, auskühlen lassen. Wer mag, kann die Muffins auch mit dunkler oder weißer Schokolade verzieren und darüber gehackte Nüsse oder Früchte geben.

Panettone Muffins - Süßes aus der Weihnachtsbäckerei

Bei GekonntGekocht finden Sie zahlreiche schöne Winterrezepte für süße Naschkatzen. Gerade zu Weihnachten, wenn es nach Zimt, Orangen, Nelken und Tannen duftet, sehnt man sich nach weihnachtlichen Geschmäckern.

Neben den leckeren Panettone-Muffins haben wir auch ein schönes Rezept für Weihnachtsmuffins mit Mandeln und Zimt. Und für alle Bratapfelfans ein Rezept für himmlisch-leckeren Bratapfel mit einer feinen Eierlikör-Sabayon.

Bei Weihnachtsmenüs sind insbesondere Eisparfaits eine tolle Wahl. Wenn es draußen kalt ist und Zuhause kuschelig warm, schmecken Eisparfaits besonders lecker. Wer eine warme Komponente möchte, der kann das Eisparfait auch wunderbar mit einem warmen Apfelstrudel kombinieren. Bei GekonntGekocht finden Sie ein tolles Rezept für Weihnachtliches Vanillekipferlparfait mit Rumkischen oder wie wäre es mit einem Parfait von weißer Schokolade mit Glühwein-Feigen? In unserem Blogbeitrag „Weihnachtsbäckerei“ finden Sie all die leckeren Weihnachtsleckereien, die Gaumen und Herz erfreuen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Gefüllte Kuchen, Sonstige **Tags:** dessertklassiker, herrlich italienisch, panettone, weihnachtsbäckerei, weihnachtsgebäck, winterlich

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)278,5
- KH (g)36,5
- Fett (g)12,25
- Eiweiß (g)4
- Ballast (g)1,5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/panettone-muffins/>