

Mini-Panettone mit Schokoladen-Kuvertüre

Für 4 Personen

Panettone:

10 g Rosinen	50 g Früchte, kandiert	1 Ei
3 EL Zucker	50 g Butter, flüssig	150 g Mehl
7,5 g Hefe	60 ml Vollmilch	1 EL Portwein
0,5 TL Orangenblütenwasser	0,5 TL Malzessenz	2 Walnüsse
20 g Pinienkerne	Butter	Mehl

Kuvertüre:

100 g Schokolade, weiß	100 g Bitterschokolade	25 ml Wasser
25 g Butter		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Panettone:

Die Rosinen und die kandierten Früchte getrennt voneinander in lauwarmem Wasser einweichen. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb mit dem Zucker verquirlen bis es schaumig ist. Flüssige Butter, Mehl, Hefe und Milch unter ständigem Rühren untermischen bis ein glatter Teig entsteht. Danach den Portwein hinzufügen und nochmals durchmischen. Orangenblütenwasser, Malzessenz und die Walnüsse hinzufügen. Das Eiweiß zu einem festen Schaum schlagen und unter den Teig heben. Das Ganze fünf Minuten ruhen lassen. Die Kuchenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Die Panettone können nach Geschmack kreiert werden. Entweder man nimmt Rosinen, kandierte Früchte, Pinienkerne oder einfach gar nichts. Den Teig zusammen mit den gewünschten Zutaten in die Panettoneformen oder in kleine Backförmchen füllen und für 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Danach aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Kuvertüre:

Die Schokolade mit Wasser und Butter in eine Schüssel geben und in einer Mikrowelle für 2 Minuten flüssig werden lassen. Durchmischen und wenn gewünscht auf die Panettone geben. Je nach Geschmack mit Walnuss-Eis servieren.

Chakall am 16. Dezember 2011