

Italienische Rezepte

Panettone - Mailänder Weihnachtskuchen

Gattung: Backen, Italien, Kuchen, Backen, Gebäck

100 g Mehl	200 g Mandeln
350 g Mehl	42 g Hefe
200 g Butter	2 Essl. Honig
250 g Zucker (nach Geschmack mehr o. weniger)	1 Prise Zimt
500 g Rosinen	1 Prise Nelkenpulver
250 g Getrocknete Feigen	4 Eier
250 g Orangeat	150 ml Milch
	Fett; für die Form
	Eigelb; zum Bestreichen

Info: Der berühmte Mailänder Weihnachtskuchen geht auf eine lange Tradition zurück. Am Weihnachtsabend backte man drei große Brote ("panattun" im Dialekt der Stadt). Der Hausherr, gleich ob Herzog, Grundbesitzer oder Handwerker, beaufsichtigte die Brotherstellung persönlich, denn bevor das Brot in den Backofen kam, ritzte er mit einem Messer das Kreuzzeichen als Segenszeichen in das Brot. Dieses Kreuz sehen Sie auch heute noch auf jedem Panettone. Wenn sich die Familie schließlich zur Weihnachtsfeier versammelte, bekam jedes Mitglied eine Scheibe davon, denn sie brachte Glück und Wohlstand im kommenden Jahr. Aber der Panettone kann noch mehr: Es war lange Zeit Sitte, eine Scheibe davon bis zum Sankt-Blasius-Tag aufzuheben. Der heilige Blasius ist nämlich für Halskrankheiten zuständig, und wenn man an seinem Ehrentag eine Scheibe Panettone isst, ist man dagegen gefeit. Heute sorgen viele Bäckereien dafür, dass dieser Brauch nicht ausstirbt.

Nun, das Rezept: In einer großen Schüssel alle Zutaten bis auf die Milch vermengen. Dann den Teig zu einem Vulkan aufhäufen, mit einem Krater in der Mitte. In diesen Krater ganz langsam die lauwarmer Milch gießen. Sobald sie zerlaufen ist, alle Zutaten nochmals sehr kräftig verkneten. Dann den Teig in mehrere Portionen zerteilen und zu runden Laiben oder ovalen Wecken formen. Auf ein gefettetes Backblech setzen, mit dem Eigelb bestreichen und zwei Stunden bei 150 Grad backen.

Mit diesem Rezept erhält man die früher üblichen Brotlaibe oder Wecken, nicht aber den hohen Kuchen, den man aus vielen Geschäften kennt. Dazu benötigt man einen anderen Hefeteig und eine spezielle Form, die mit geöltem Pergamentpapier ausgekleidet wird.