



SCHOKOLADEN BIRNEN PANETTONE

Ergibt 8 Stück
Für 1 Form von 20 cm ø

Zutaten:

VORTEIG

1 Würfel Hefe (42gr)
20 gr Zucker
1,5 dl Vollmilch, lauwarm
200 gr Zopf-Mehl

TEIG

130 gr Zucker
3 Eier
1 Prise Salz
150 gr Margarine
300 gr Zopf-Mehl
100 gr dunkle Schokoladenwürfeli (Drops)
3 Birnen aus der Dose, klein gewürfelt
Puderzucker zum Bestäuben
Ausserdem;
4 Backpapier-Bögen



Zubereitung:

Vor dem Beginn, die Margarine und die Eier Raumtemperatur annehmen lassen. Die Backpapiere je 2 zusammen der Länge nach falten und innen um den Rand legen, mit Büroklammern fixieren, um die Höhe zu erweitern. Für den Vorteig; die Hefe mit dem Zucker auflösen, die lauwarml Milch dazugeben und das Mehl darunterrühren. Zugedeckt mit einem feuchten Tuch 1 1/2 Stunden ruhen lassen. Jetzt in einer Schüssel den Zucker und die Eier mit der Küchenmaschine schaumig rühren. Das Salz und die Margarine zugeben, rühren bis die Masse cremig ist. Nun das Mehl und den Vorteig dazugeben und 10 min mit dem Knethaken der Küchenmaschine kneten. Wieder zudecken und um das Doppelte aufgehen lassen. Danach etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und dem Teig die Birnen und die Schokolade unterkneten. Zu einer Kugel formen und in die Form geben, nochmals 30 min gehen lassen. Zum Backen mit Alufolie zudecken.
Backen: im vorgeheizten Ofen zuerst bei 180 Grad / 20 min, danach die Alufolie entfernen und auf 200 Grad erhöhen und 15-20 min fertig backen.
Nach dem Backen in der Form auskühlen lassen, danach mit Puderzucker bestäuben.
FRISCH GENIESSEN!

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Jelinda K.

Eat, letters and deco

