

Panettone mit Schokostückchen

Der beliebte italienische Hefeteigkuchen mit Schokostückchen verfeinert!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



300g glutenfreies Mehl (ich verwende Mix B von Schär)

1 P. Trockenhefe

130ml lauwarmes Wasser

1 gestrichener TL Xanthan

80g Pflanzenmargarine

150g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Eier

80g Schokolade (ggf. laktosefrei)

1. Die Schokolade in kleine Stücke hacken.
2. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
3. Alle Zutaten, auch das Hefewasser in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.
4. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Panettone-Form einfüllen und an einem warmen Ort etwa 50 Minuten ruhen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 50 Minuten backen.

Tipp: Die Schokolade kann je nach Geschmack, durch Rosinen und kandierte Früchte ersetzt werden.

Milchfrei – Tipp: Vegane Schokolade verwenden. Erhältlich in Reformhäusern, Bioläden oder online.

