

Zwicky's Panettone glutenfrei



Zutaten

- 300 g Zwicky Mehlmischung glutenfrei
- 1 Pack Trockenhefe
- 130 ml lauwarmes Wasser
- 1 gestrichener TL Xanthan
- 80 g Pflanzenmargarine
- 150 g Zucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 3 Eier
- 80 -100 g Schokolade
- 50 g getrocknete Weinbeeren/Rosinen

Zubereitung

- 1) Schokolade in kleine Stücke hacken. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Die Weinbeeren/Rosinen 30 Minuten in warmen Wasser einweichen.
- 2) Alle Zutaten, auch Hefewasser in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig anschliessend in eine gefettete und bemehlte Panettone-Form oder -Tassen geben.
- 3) An einem warmen Ort 50 Minuten ruhen lassen.
- 4) Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 50 Minuten backen.

Tipp: Wer keinen glutenfreien Panettone wünscht, kann diesen auch mit unserem Dinkelmehl backen. Die Schokolade und Weinbeeren können in dieser Variante auch mit unserem Tropical Müesli ergänzt/ersetzt werden.

Zwicky wünscht en Guete!