Cranberry-Walnuss-Panettone

Zubereitung:

1. Die getrockneten Cranberries im Cointreau einlegen. Mindestens eine Stunde bis zu einem Tag.

2. In der Zwischenzeit Hefe und Milch in einer großen Schüssel vermengen. Wenn sich die Hefe aufgelšst hat. 250 g Mehl und 1 Teelöffel Zucker hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

3. 75 g Zucker, Eier, Eigelb, Orangenzesten, Salz, 250 g Mehl und 50 g gemahlene Walnüsse mit einem Schneebesen verrühren und zum Hefeteig geben, kneten bis sich alle Zutaten vermengt haben und ein glatter Teig entstanden ist. Zuletzt Butter, Öl, Cranberries und 125g gehackte Walnüsse einarbeiten und den Teig abgedeckt noch einmal gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt hat.

4. Sechs kleine runde Formen (175 g) einfetten und mit ca. 15 cm hohem Backpapier auslegen. Den Teig in den Formen verteilen. Noch einmal abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat..

5. Pannettone mit Eigelb-Mischung bestreichen und etwas groben Zucker darauf verteilen. Mit einer halben Walnuss verzieren. Anschließend auf der mittleren Schiene bei 190 Grad etwa 15 Minuten backen. Aus den Formen entfernen und auf einem Rost vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für 6 Portionen :

125 g	getrocknete Cranberries
3 EL	Cointreau
1 Päckchen	Trockenhefe
125 ml	warme Milch
250 g	Mehl
1 TL	Zucker
75 g	Zucker
1	Ei
2	Eigelb
2 TL	Orangen-Zesten
1 TL	Salz
250 g	Mehl
50 g	gemahlene kalifornische Walnüsse
3 TL	weiche Butter
2 TL	Pflanzeöl
125 g	kalifornische Walnüsse, gehackt und ohne Fett einer der Pfanne geröstet
1	Eigelb, das mit einem TL Wasser schaumig geschlagen wurde
	etwas groben Zucker