

Holiday Weihnachtsbäckerei 2025

mit Benjamin
Sellemond



"Karamellisierter Panettone"

Panettone

Zutaten:

1 Panettone

Kristallzucker

Orange (Schale und Saft)

Sahne

Vanilleeis



Zubereitung:

Den Boden einer Pfanne nicht ganz mit Kristallzucker bedecken und langsam bei mittelhoher Hitze karamellisieren. Den Panettone in schmale und hohe Stücke schneiden und sobald der Zucker eine leichte Karamellfarbe erreicht, die Panettone Stücke hinzugeben und erwärmen lassen. Wer möchte kann das alles mit Rum flambieren, dies wird aber nicht empfohlen, da der eigentliche Geschmack dann eher verloren geht. Jedoch kann in den Karamell etwas Orangenschale und Orangensaft gegeben werden, um dem ganzen eine fruchtige Note zu geben. Der karamellierte Panettone wird anschließend mit halbgeschlagener Sahne und Vanilleeis serviert.

