

Isabel Paredes empfiehlt:

Chilenisches Weihnachtsbrot – Pan de Pascua

& Paredes Sweet Raquel

Zutaten für 6 Personen

125 g Walnüsse
125 g ganze Mandeln
125 g Pekannüsse
125 g Rosinen
75 g Zitronat
75 g Orangeat
100 g kandierte Kirschen
1 TL Zimt (gemahlen)
½ TL Muskatnuss (gemahlen)
½ TL Kardamon (gemahlen)
½ TL Nelken (gemahlen)
1 ungespritzte Zitrone
6 EL feiner Rum
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g Butter
250 g Puderzucker
3 große Eier
200 g gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen) – dulce de leche
½ TL Salz
2 Papierbackformen für Panettone (Ø 13,5 cm / Höhe 9,5 cm)
Ganze Mandeln und kandierte Kirschen zum Verzieren



Zubereitung

Walnüsse, Mandeln und Pekannüsse grob hacken. Kandierte Kirschen, Orangeat und Zitronat fein würfeln, mit gehackten Nüssen und Rosinen vermischen. 1 TL Zimt, ½ TL geriebene Muskatnuss, ½ TL gemahlener Kardamon, ½ TL gemahlene Nelken unterrühren, alles mit abgeriebener Schale einer Zitrone und 6 EL Rum würzen. **Abgedeckt 24 Stunden durchziehen lassen.**

250 g weiche Butter mit 250 g Puderzucker schaumig rühren. 3 Eier nacheinander unterrühren und 200 g gezuckerte Kondensmilch einrühren. Separat 500 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver und ½ TL Salz vermischen. Portionsweise unter die cremige Masse heben, bis ein homogener Teig entsteht. Nuss-Fruktmischung mit dem Teig vermengen und Masse auf Backformen verteilen. Bei 150° C für 120 Minuten backen. Wenn die Oberseite goldbraun ist (nach circa 40 – 50 Minuten) ein paar ganze Mandeln auf der Oberseite verteilen und leicht eindrücken, Oberseiten mit Backpapier abdecken und fertig backen. Nach dem Backen mit kandierten Kirschen dekorieren und Kuchen abkühlen lassen.

Zum Pan de Pascua empfiehlt Isabel ihren »Paredes Sweet Raquel« – 2019 gekürt zum besten Süßwein Chiles!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de