

Colomba Pasquale (Ostertaube)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Saison, Osten, Hefe

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1		Hefewürfel,
100	Gramm	Wasser,
550	Gramm	Mehl (Typ 405),
180	Gramm	Butter,
3		Eier (180 g mit Schale),
120	Gramm	Orangeat,
1		Essl. Mehl,
120	Gramm	Zucker,
1	Prise	Salz,
1		Ungespritzten Zitrone, Abgeriebene Schale von

Anleitung:

Hefewürfel in Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineinschütten. Mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen.

Butter weich werden lassen. Eier (Gewicht korrigieren entweder durch Wegnahme von Eiweiß oder Zugabe von Milch) mit einer Gabel verquirlen. Orangeat mit Mehl überpudern (damit das Orangeat nicht auf den Boden des Backwerks rutscht).

Alle Zutaten mit einander vermischen, zuerst mit dem Backhorn oder Kochlöffel, dann von Hand gut durchkneten. Eventl. die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Teig zu einer Kugel formen, diese in die Teigschüssel zurückgeben und mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten. Zu einer Kugel formen. Ein Viertel abtrennen, beiseite legen. Das große Teigstück zu einem länglichen Laib (dem Körper einer Taube) formen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier bedecktes Kuchenblech legen. Aus dem kleineren Teigstück zwei Kugeln drehen. Diese so an den Leib legen, dass das Ganze mit etwas Fantasie als Vogel gelten kann. Mit einem nassen Tuch bedeckt 1/2 Stunde gehen lassen. Zwei Rosinen als Augen in den Teig drücken. Die "Taube" mit einem Eigelb bestreichen. Mit einer Gabel Zierstriche (Federn) anbringen. Bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen. Möglichst frisch servieren.