

Colomba pasquale – Italienischer Osterkuchen

Zutaten für eine Colomba-Form oder eine 20-cm-Springform

Für den Vorteig

- 100 g Weizenmehl, Type 405
- 100 ml lauwarme Milch
- 10 g frische Hefe

Für den Hauptteig

- Gesamter Vorteig
- 250 g Mehl
- 10 g frische Hefe
- 80 g Zucker
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 2 Eier und 2 Eigelbe
- 100 g weiche Butter
- 100 g Orangeat
- 3 g Salz
- abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

Für den Guss

- 1 Eiweiß
- 10 g Speisestärke
- 50 g Zucker
- 30 g gemahlene Mandeln

Außerdem

- 15 g blanchierte ganze Mandeln

Zubereitung

Für den Vorteig die Hefe in der Milch auflösen, mit dem Mehl vermischen und abgedeckt 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Orangeat mit einem großen Messer kleiner hacken.

Für den Hauptteig die Hefe zerbröseln, dann mit dem Vorteig und dem Mehl, Zucker, Vanille-Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel vermischen.

Dann in der Küchenmaschine Eier und Eigelbe einzeln und nacheinander sorgfältig einrühren, zum Schluss die weiche Butter und das Orangeat. Abgedeckt zwei Stunden in der Schüssel gehen lassen.

Backform leicht einbuttern und mit etwas Mehl bestäuben und den Teig einfüllen. Noch einmal abgedeckt etwa eine Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Für die Glasur alle Zutaten verquirlen und den Teig vorsichtig gleichmäßig damit bestreichen. Dann die Mandeln auflegen und leicht eindrücken.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Colomba 30 Minuten bei 180 Grad backen, dann die Temperatur auf 160 Grad zurückschalten und weiter 15 Minuten backen.

Abkühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

Rezept: Helmut Gote