

Colomba - italienischer Osterkuchen



15 g Hefe	
50 ml	Milch, lauwarm
250 g	Mehl, Type 550
2 Prise	Salz
40 g	Zucker
2 Stk	Eier verquirlt
50 g	Butter, weich

Zutaten zum Bestreichen

1 Stk	Eiweiß
25 g	Zucker

Zutaten zum Bestreuen

0.5 TL Zimt, gemahlen
1 EL Mandeln, ganz 1 TL Hagelzucker

Da es sich bei der Colomba um einen kaltgegangenen Hefeteig handelt, wird am Vortag bereits ein üppiger Grundteig angesetzt. Zunächst die Hefe in der zuvor leicht erwärmten Milch auflösen.

Danach das Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine tiefe Mulde drücken und die Hefemilch, zwei Prisen Salz, Zucker und die verquirlten Eier langsam in die Vertiefung schütten.

Die weiche Butter in kleine Stückchen schneiden und ebenfalls über dem Mehl verteilen.

Nun den vorbereiteten Hefeteig in einer Küchenmaschine gründlich kneten, bis er geschmeidig und glatt aussieht.

Danach die Schüssel mit einem Küchentuch zugedeckt

für 30 Minuten an einen warmen Ort stellen und den Teig gehen lassen.

Anschließend den Teig aus der Schüssel nehmen, erneut durchkneten, dann wieder zurück in die Schüssel geben, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und im Kühlschrank für zwölf Stunden ruhen gelassen. Durch das Aufgehen in Kälte entwickelt

der Osterkuchen sein typisch feines Hefearoma.

Am nächsten Tag den Grundteig, der nun auf die doppelte Größe aufgegangen sein

sollte, aus dem Kühlschrank nehmen und in die bereits eingefettete Backform

(traditionell in der Form einer Taube) geben. Den Teig weitere zwei bis drei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach den Ofen auf 190 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen, den Teig in die untere Ofenhälfte schieben und für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß schaumig schlagen, Zucker und Zimt langsam beifügen und weiter schlagen, bis aus dem Eiweiß ein fester Eischnee geworden ist.

Den Hefekuchen nach 20 Minuten aus dem Ofen nehmen, mit dem Eischnee, dem Hagelzucker und den Mandeln bestreuen und bei 180 Grad für weitere 20 Minuten backen.

Dann den fertig gebackenen Osterkuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Dem Teig können je nach Geschmack vor dem Formen auch weitere Zutaten wie 50-100 Gramm Trockenfrüchte oder Orangeat hinzugegeben werden.