



UNSER REZEPT TIPP

Öffnungszeiten
Mo.-Fr. 9.00-18.30 Uhr
Samstag 9.00-16.00 Uhr
Mittagstisch
täglich ab 11.30 Uhr

ÖSTERLICH BEFLÜGELT

COLOMBA PASQUA - OSTERTAUBE

ZUTATEN VORTEIG

60 g Mehl (Weizen, Typ 550)
40 ml Wasser (warm)
25 g Frischhefe

ZUTATEN GLASUR

75 g Zucker
25 g Mandeln
Mandelblätter & Hagelzucker zum Bestreuen

ZUTATEN TEIG

540 g	Mehl (Weizen, Typ 550)	1 Stk	Zitrone (Schale zum Abreiben)
100 ml	Milch (lauwarm)	1 Stk	Orange (Schale zum Abreiben)
2 Stk	Eier	½ Tl	Salz
1 Stk	Eigelb (Eiweiß für Glasur aufheben)	1 Pkg	Orangeat
100 g	Butter (weich, in Flöckchen)	1 Pkg	Vanillinzucker
100 g	Zucker		

ZUBEREITUNG (Am Vorabend beginnen.)

1. Für den Vorteig die Hefe im warmen Wasser auflösen und mit dem Mehl zu einem festen Teig verkneten.
2. Vorteig in eine Schüssel legen und mit Klarsichtfolie abdecken. Gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 3.5 Std).
3. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und mit Eiern, Butterflöckchen, Zucker, Zitronen- und Orangenschale, Orangeat, Salz und Vanillinzucker vorsichtig verrühren. Gegangenen Vorteig dazu geben und zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.
4. Den Teig in einer geölten Schüssel über Nacht gehen lassen.
5. Am nächsten Morgen den Teig nochmals durchkneten und in eine gebutterte Form geben. Nochmals zugedeckt gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 1.75 Std).
6. Den Backofen auf 190° (Ober- | Unterhitze) vorheizen.
7. Für die Glasur die Mandeln und den Zucker fein mahlen, das Eiweiß dazu geben und für ca. 10 Minuten durchmischen.



UNSER REZEPT TIPP

Öffnungszeiten
Mo.-Fr. 9.00-18.30 Uhr
Samstag 9.00-16.00 Uhr
Mittagstisch
täglich ab 11.30 Uhr

8. Die Masse auf die Teigoberfläche auftragen und mit den Mandelblättern und Hagelzucker bestreuen.
9. Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten backen, danach die Temperatur auf 175° reduzieren. Bei dieser Temperatur ca. 30 Minuten weiter backen bis der Kuchen gar ist. (TIPP: Colomba mit Alufolie abdecken, falls die Oberfläche zu dunkel wird.) Danach noch 5-10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

Traditionell wird die Colomba Pasqua in einer Papierbackform in Form einer Taube gebacken. Es kann aber auch jede andere Backform benutzt werden.

WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS BEIM BACKEN, GUTEN APPETIT UND BUONA PASQUA!

Für den Zutaten- und auch sonstigen Einkauf sind Sie bei uns im Frega Großmarkt in der Georg-Wulf-Straße 13-15 in Bremen genau richtig. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Schauen Sie auch in unserem Online-Shop vorbei. Genuss made in Italia bequem von zu Hause einkaufen unter: shop.frega.de