

Colombe de Pâques / Ostertaube

Zutaten

Für 2 Tauben

Vorteig:

500 g Mehl

40 g Hefe, zerbröckelt

60 g Zucker

1 dl Wasser

Teig:

0.5 TL Salz

60 g Zucker

4 Eigelb

150 g Butter, weich

1 Zitrone, abgeriebene Schale

1.5 EL Orangenblütenwasser

1.25 dl Milch

100 g Orangeat oder Zitronat, nach Belieben

Garnitur:

4 Sultaninen

20 geschälte Mandeln, halbiert

1 Eiweiss, leicht verquirlt

Zucker und evtl. Hagelzucker zum Bestreuen

Puderrucker zum Bestäuben

Zubereitung

Zubereiten: 20min

Kochen / Backen: 35min

Aufgehen lassen: 2h

Auf dem Tisch in: 2h55min

1. Vorteig: Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Hefe, Zucker und Wasser in der Mulde zu einem Brei anrühren, mit wenig Mehl vom Rand bestreuen. Stehen lassen, bis der Brei stark schäumt (30–60 Minuten).



2. Teig: alle Zutaten beifügen, zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Teig entweder portionenweise in die Colombe-Formen geben oder Teig halbieren, 2 Tauben formen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Für die Garnitur Sultaninen als Augen in den Teig drücken. Flügel und Schwanz mit Mandeln garnieren. Zugedeckt nochmals 30–45 Minuten gehen lassen.
4. Tauben sorgfältig mit Eiweiss bepinseln. Grosszügig mit Zucker und evtl. Hagelzucker bestreuen.
5. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35–40 Minuten backen.
6. Ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

1 Stück enthält: Energie: 8747kJ / 2089kcal, Fett: 88g, Kohlenhydrate: 286g, Eiweiss: 38g