

Colomba di Pasqua

Der typische italienische Osterkuchen in Form einer Friedenstaube



Die Colomba gehört zum italienischen Osterfest wie der klassische Hefezopf zum deutschen Osterbrunch. Das Originalrezept ist, ähnlich dem Panettone zu Weihnachten, ein Hefeteig, der jedoch etwas aufwendig in der Zubereitung ist, da er mehrere Male gehen muss. Das von uns vorgeschlagene Colomba-Rezept ist eine vereinfachte Version, das schnell und leicht gelingt und zum süßen Abschluss eines Osterbrunch hervorragend geeignet ist.

Zutaten:

3 Eier
350 g Mehl (am besten vom Typ 00)
90 g Sonnenblumenöl oder 110 g flüssige Butter
170 g Milch
150 g Zucker
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange
1 EL Amaretto oder anderen Mandellikör oder Mandelsirup
1 Päckchen Trockenhefe
je nach Wunsch 70 g kandierte Zitrusfrüchte oder Schokoladentropfen
Hagelzucker und ganze Mandeln zum Verzieren
Colomba-Papierbackform oder als Ersatz runde 26er Kuchenform

Zubereitung:

Als erstes werden die Eier getrennt und das Eiweiß zu einem festen Eischnee geschlagen. Die Eigelb mit dem Zucker sehr cremig aufschlagen. Die abgeriebene Schale der Orange und der Zitrone unterheben, ebenso den Mandellikör. Danach die Masse weiterschlagen und dabei das Sonnenblumenöl bzw. die etwas abgekühlte flüssige Butter langsam einfließen lassen, ebenso die Milch. Danach das Mehl nach und nach einrieseln lassen. Zum Schluss die Trockenhefe hinzufügen. Den Eischnee portionsweise unter die Eiermasse heben, dann die kandierten Früchte oder die Schokoladentropfen einrühren. Die Masse in eine Colomba-Papierform oder alternativ in eine runde

Kuchenform gießen. Die Kuchenmasse mit dem Hagelzucker und den Mandeln belegen und ab in den vorgeheizten Ofen. 40 min. bei 180 °C Unter/Oberhitze oder Umluft bei 170°C.

Wir empfehlen dazu ein Glas unseres SenzaFine Spumante Ribolla Gialla Extra Dry 🍷

Buon appetito!