Ostertaube nach italienische Art

Ein italienisches Rezept für die Osterfeiertage: Die Ostertaube nach italienischer Art ist nicht nur optisch ein Highlight, der Kuchen schmeckt wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,1 h

Zutaten

500 g	Mehl
5 Stk.	Eidotter
1 Packung	Germ
125 g	Zucker
150 ml	Milch (lauwarm)
125 g	Butter (zimmerwarm)
75 g	Aranzini
75 g	Orangeat
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Bio Orange (Schale davon)
1 Prise	Salz
	Butter (für die Form)
	Mehl (für die Form)
1 Stk.	Ei
1 Schuss	Milch
	Hagelzucker
	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für die **Ostertaube nach italienischer Art** Germ mit lauwarmer Milch verrühren, etwas Zucker und Salz einrühren. Mit ein wenig Mehl bestreuen und das Dampfl zugedeckt an

einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit Aranzini und Orangeat fein hacken und die Colomba (Tauben)-Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Das Dampfl mit dem restlichen Mehl, Zucker, Vanillezucker, der Butter und abgeriebenen Orangenschale sowie den Eidottern vermischen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

3. Die Aranzini und Orangeat einkneten und den Teig zu einer Kugel formen. Zugedeckt an einem warmen Ort weitere 60 Minuten ruhen lassen. Wenn sich das Volumen deutlich vergrößert hat, den Teig in die **Colomba-Form** füllen und gut andrücken. Die Oberfläche glattstreichen und nochmal 30 Minuten ruhen lassen.

4. Währenddessen den Backofen bei 180°C vorheizen. Ei mit Milch verquirlen und den Teig damit einpinseln. Mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen und im Ofen ca. 35-45 Minuten backen. Herausnehmen und nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Die Ostertaube nach italienischer Art ist hübsch verpackt auch ein schönes Mitbringsel für liebe Freunde und Verwandte.