

# Colomba Pasquale – Gebackene Ostertaube

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/himmlische-gerichte/himmlisches-gericht-colomba-pasquale-gebackene-oster-taube/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/himmlische-gerichte/himmlisches-gericht-colomba-pasquale-gebackene-oster-taube/)

## Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 3 Eier
- 100 g Butter
- 50 ml Milch
- Orangeat
- Rosinen
- 1 Orange oder Zitrone zum Abreiben der Schale

## Für die Garnierung:

- grober Zucker
- 1 Eigelb
- Mandelstifte

## Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. Das Päckchen Hefe dazugeben und vermischen.

Butter weich werden lassen. Die Eier mit einer Gabel verquirlen. Das Orangeat mit Mehl überpudern, damit es nicht auf den Boden des Backwerks rutscht.

Alle Zutaten miteinander vermischen. Zuerst mit dem Kochlöffel, dann von Hand gut durchkneten. Evtl. die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig zu einer Kugel formen, in die Teigschüssel zurückgeben und mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten und dann zu einer Kugel formen. 1/4 abtrennen und zur Seite legen. Das große Teigstück zu einem länglichen Leib (Körper der Taube) formen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier bedecktes Kuchenblech legen. Aus dem kleineren Teigstück zwei Kugeln drehen. Diese so an den Leib legen, dass das Ganze mit etwas Fantasie als Vogel gelten kann.

Mit einem nassen Tuch bedeckt 1/2 Stunde gehen lassen.

Zwei Rosinen als Augen in den Teig drücken. Die "Taube" mit einem Eigelb bestreichen. Mit einer Gabel Zierstriche (Federn) anbringen.

Bei 200°C ca. 25 Minuten backen. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen.

Möglichst frisch servieren. Schmeckt gut mit Marmelade oder Konfitüre.

Rezept-Quelle: Himmlische Gerichte

Episode: Die Oster-Torta der Olper Franziskanerinnen