




Ostertaube






Ein Rezept von schweizerbrot.ch

Zubereitung

	Benötigte Zeit	ca. 210 Minuten
	Schwierigkeitsgrad	Schwierig - Für Profis
	Menge	1 Ostertaube

Eigenschaften

	Teller	Dessert - Ostertaube
	Typisches Produkt	Eier - 0 km
	Geeignet für	Frühling - Ostern

ZUTATEN

Vorteig

- 150 g Weissmehl
- 125 g Wasser
- 15 g Hefe

Teig

- 1 x Vorteig
- 350 g Weissmehl
- 125 g Milch
- 15 g Hefe
- 75 g Zucker
- 6 g Salz
- 50 g Eigelb
- 0.5 TL Vanillezucker
- 1 EL Orangenblütenwasser
- 75 g Butter
- 75 g Orangeat oder/und Zitronat nach belieben

Aufstreichmasse

- 25-35 g Eiweiss
- 20 g Zucker
- 70 g Mandeln, fein gemahlen

Ostertaube

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für den Vorteig miteinander vermischen und zu einem feingekneteten Teig verarbeiten. Den Teig 60 Minuten ruhen lassen;
2. Vorteig, Mehl und Hefe in eine grosse Schüssel geben. Milch, Orangenblütenwasser sowie Zucker und Vanillezucker begeben und zu einem Teig aufgreifen;
3. Das Salz begeben, weiter kneten;
4. Das Eigelb sukzessive begeben und dann die Butter hinzufügen. Alles gut zu einem Teig kneten (ca. 10 Minuten);
5. Wenn der Teig eine glatte Oberfläche hat die Früchte darunter mischen;
6. Die Schüssel mit einem Küchentuch (oder Plastik) zudecken. Den Teig ruhen lassen, bis er doppelt so gross geworden ist;
7. Eine Ostertaube formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals 20 bis 30 Minuten aufgehen lassen;
8. Die Zutaten für die Aufstreichmasse gut miteinander vermischen und damit vorsichtig die Oberfläche anstreichen. Anschliessend noch ein paar ganze Mandeln auf der Glasur verteilen;
9. Im unteren Teil des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 35 bis 40 Minuten backen;
10. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.