

Glutenfreie Ostertaupe „Colomba“



ZUBEREITUNG:
CA. 2 STUNDEN



BACKZEIT:
CA. 55 MINUTEN



ZUTATEN:

Für 2 Ostertauben à 500g

500 g glutenfreie Mischung für
Hefesüßgebäck
20 g Zucker
19 g Frischhefe
2 Eier
1 Eigelb
140 g Wasser (lauwarm)
210 g Milch (lauwarm)
75 g Butter (weich)
40 g Margarine (weich)
65 g kandierte Früchte

Dekoration

1 Ei oder Mandelglasur zum Bestreichen
Hagelzucker
Mandeln

ZUBEREITUNG:

Backmischung mit Zucker, Hefe, Eiern, Milch und Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend nach und nach Eigelb, Butter, Margarine und zum Schluss kandierte Früchte dazugeben.

Den Teig nach dem Knetvorgang gleich in zwei Backformen (à 500 g) für Ostertauben füllen (ca. 600 g Teig pro Form), evtl. mithilfe eines Spritzsacks. Mit Frischhaltefolie zudecken und an einem warmen Ort (ca. 25°C) garen lassen bis zur Verdoppelung des Volumens (ca. 90 Minuten) bzw. bis der Teig den Rand der Papierform erreicht hat.

Mit Ei oder Mandelglasur bestreichen und mit Hagelzucker und evtl. Mandeln verzieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Ober- und Unterhitze) für ca. 55 Minuten backen.

Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, für die restliche Backzeit mit Alufolie abdecken.

Die Colombe kopfüber auskühlen lassen, damit der Teig nicht wieder in sich zusammensinkt. Dafür jeweils zwei Spieße einstecken und "aufhängen".