

## Colomba di Pasqua

### Zutaten für 27x19cm Colomba-Form

1.5	dl	Milch, lauwarm	
1	Würfel	Hefe (42g)	Zerbröseln und in die Milch geben.
40	g	Zucker	Zur Milch geben.
		Mehl	Alles mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.
80	g	Zucker	
400	g	Mehl	
4		Eigelbe	
1	Prise	Salz	
1	Beutel	Vanillezucker	
1		Orange	Schale zum Mehl reiben.
100	g	Butter, zimmerwarm	
120	g	Orangeat	Fein hacken. Alle Zutaten mit der Knetmaschine zu einem glatten Teig kneten. Teig zugedeckt 1 Stunde aufgehen lassen.
			Den Teig in eine Colomba-Form geben (z.B. Papierform) und die Oberfläche glatt streichen. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.
1		Ei	
	wenig	Milch	Ei und Milch verrühren und die Colomba damit bestreichen.
50	g	Hagelzucker	
50	g	Mandelblättchen	Die Colomba mit Zucker und Mandeln bestreuen.
			Colomba im vorgeheizten Ofen bei 180°C 40 bis 45 Minuten backen.
		Puderzucker	Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.

