

## Ostertaube (Colomba di Pasqua)

### Zutaten für 4 Personen

250	g	Mehl	Mehl in Schüssel geben, Mulde formen
30	g	Hefe	Zerbröckeln
30	g	Zucker	
¾	dl	Wasser	Hefe, Zucker und Wasser zu einem Brei anrühren, in Mulde geben, mit etwas Mehl bestreuen und eine Stunde stehen lassen bis der Brei stark schäumt.
¼	TL	Salz	
30	g	Zucker	
2		Eigelb	
75	g	Butter, zimmerwarm	
2	TL	Orangenblütenwasser	
50	g	Orangeat	Zu Mehl geben und 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 2 Std. aufgehen lassen.



25	g	Amaretti, hart	Cuttern
1 - 2	EL	Eiweiss	Geschlagen, Amaretti darunter ziehen, und Taube damit bestreichen
75	g	Mandeln, geschält	Auf Taube verteilen, Teig 20 Min. kühl stellen
		Puderzucker	Taube im vorgeheizten Ofen bei 200°C in der Mitte ca. 30 Minuten backen, leicht abkühlen Folie entfernen, Taube auskühlen lassen
			Taube bestreuen