

Osterhasen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Ostern
Italien

500 g Weizenmehl
40 g Hefe
150 g Butter
3 Eier
120 g Zucker
1 pn Salz
60 g Rosinen
60 g Zitronat
60 g Orangeat
Fett; fürs Blech
Mandeln; zum Dekorieren
Hagelzucker; zum Dekorieren
Eigelb; zum Bepilzseln

* QUELLE

-- Nach:Giuseppina Bassanini
-- Da Pina, Borghetto
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Um die Entstehung dieses traditionellen Osterkuchens ranken sich zahlreiche Legenden, von denen eine bereits auf die Langobardenzeit zurückgeht.

Der gefürchtete Alboin hatte die Stadt Pavia nach einer langen und auszehrenden Belagerung endlich zum Aufgeben gezwungen. Als Rache für den hartnäckigen Widerstand sollte die Stadt dem Erdboden gleichgemacht und ihre Bewohner einzeln aufgespießt werden.

Die Pavesen suchten ihr Heil in der Kirche, und tatsächlich, wie durch ein Wunder, stürzte Alboin vom Pferd, das sich wie wild gebärdete. Da wurde er so wütend, dass er seinen furchtbaren Befehl bekräftigte und darüber hinaus die zwölf schönsten Mädchen der Stadt auf sein Schloss bringen ließ. Das schönste Mädchen der Stadt machte sich daraufhin auf und fütterte Alboins Pferd mit einem Kuchen in Form einer Taube. Das Pferd bäumte sich einmal auf, schüttelte sich und wurde ganz zahm. Dann trug es den beschämten Alboin in die Stadt, der allen Einwohnern das Leben und die Freiheit schenkte. Pavia machte er zur Hauptstadt des Langobardenreichs.

Seither steht der taubenförmige Kuchen für Frieden und wird deshalb an Ostern gegessen.

Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel häufen und in der Mitte eine Vertiefung bilden, in die die zerbröckelte Hefe und ein wenig lauwarmes Wasser gegeben wird. Die Zutaten vorsichtig vermengen und dann an einem geschützten Ort eine Stunde gehen lassen.

Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, das restliche Mehl einkneten, ebenso die zerlassene Butter und die Eier, die zuvor in einer Schüssel verquirlt worden sind. Nun kommen noch Zucker und Salz dazu. Den Teig kräftig mit den Händen durchkneten, bis er sich trocken von der Schüsselwand löst. Dann mit einem Tuch abdecken und wieder an einem geschützten Ort gehen lassen.

Nach einer knappen Stunde die Rosinen sowie das fein gewürfelte Zitronat und Orangeat einarbeiten. Den Teig nun auf ein gefettetes Backblech setzen und ihn mit etwas bildhauerischem Geschick zu einer Taube formen. Zwei Rosinen werden an die Stelle der Augen gesetzt.

Ofen auf 200 oC vorheizen.

Die Mandeln kurz mit heißem Wasser überbrühen, häuten und in glatten Hälften teilen. Mit diesen Mandelhälften wird der Taube auf den Flügeln ein "Federkleid" gemacht. Nun die Colomba mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

In den heißen Backofen schieben und in 45 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. (nach zehn Minuten die Temperatur auf 180 oC reduzieren)

Nach dem gleichen Rezept wird auch der berühmte Panetonne, der Mailänder Weihnachtskuchen, zubereitet. Allerdings benötigt man zum Backen eine spezielle Form, damit er seine typische Form erhält.