

Colomba

Zutaten für den Colomba:



Für den Teig:

550 g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 Pkg. Trockengerst

2 Eier

1 Dotter

125 g Zucker

150 ml Kaffee

50 ml Milch

100 g Butter

1 TL geriebene Zitronenschale

zum Bestreichen:

1 Eiweiß

25 g Zucker

½ TL Zimt

zum Bestreuen:

Mandeln, ganz oder gehackt

Hagelzucker

Für den Teig wird das Mehl mit der Prise Salz und dem Trockengerst gemischt. Nach und nach werden die Eier, der Dotter, der Zucker, der ausgekühlte Kaffee, die Milch, die zerlassene Butter und die geriebene Zitronenschale hinzugefügt und zu einem glatten Teig verknetet.

Der Teig wird so lange geknetet, bis er sich vom Schüsselrand löst. Mit einem Tuch abdecken und etwa 1-2 Stunden gehen lassen.

In der Zwischenzeit fettet man eine Springform ein, oder vielleicht hast du sogar eine typische Colomabaform.

Das Eiweiß wird mit dem Zucker und dem Zimt angerührt.

Wenn der Teig sein Volumen deutlich vergrößert hat, knetet man ihn nochmals durch und gibt ihn in die Backform.

Nochmals rund 30 Minuten ruhen lassen und mit der Eiweißmischung bestreichen und mit den Mandeln und dem Hagelzucker bestreuen.

Bei 180°C etwa 35-40 Minuten backen.

Tipp: Wer mag kann Orangeat und Zitronat in den Germteig einkneten.

