

Colomba pasquale – Ostertaube – original italienisches Rezept



Rezept von hier
<http://www.ilcrudoeilcotto.it/2015/03/23/colomba-a-lievitazione-naturale-di-raffaele-pignataro/> und von Marion Müller und Gisela Martin aus dem Italienischen übersetzt.

Achtung: Vorbereitungsdauer ca. 24 Stunden, danach sollte der Kuchen noch ein paar Tage reifen bis zum Anschnitt

Anmerkung:

Statt K-Haken geht auch alles mit dem Knethaken. Dann braucht man nicht tauschen.

Macht man mehrere kleine Tauben ist die Ofentemperatur zu niedrig. Dann besser 180°C nehmen und deutlich kürzer backen. Die Colomba pascale sind sehr, sehr süß. Besser Zucker reduzieren oder teilweise gegen weniger Süßes wie z.B. Erythrit tauschen.

Zutaten:

Zutaten für die Glasur:

- 55 g geschälte Mandeln
- 25 g geschälte Haselnüsse
- 200 Gramm Puderzucker
- 20 Gramm Maismehl oder Polentamehl
- 20 Gramm 00 Mehl Type 00 (alternativ 405er Mehl)
- 20 Gramm Kartoffelstärke

- 80 Gramm Eiweiß

Zutaten für den aromatischen Mix:

- 15 gr Honig (empfohlen Millefiori)
- 25 g kandierte Orange
- Vanillemark von einer Schote
- 1 geriebene Orangenschale

Zutaten für den ersten Teig:

- 190 gr Lievito madre (gut reif und verdoppelt)
 - 200 gr Wasser
- 140 gr. Kristallzucker
- 170 gr Eigelb
- 470 Gramm 380W Mehl (alternativ würde ich 550er Mehl oder Manitobamehl nehmen)
- 2 gr Salz
- 130 gr Butter

Zutaten für den zweiten Teig:

- 150 gr. 380W Mehl (alternativ 550er Mehl oder Manitoba)
- 40 gr Wasser
- 6 gr Malz
- 120 gr. Kristallzucker
- 140 gr Eigelb
- 10 g Kakaobutter
- 15 gr. Milchpulver
- 40 g aromatischer Mix (siehe oben)
- 120 Gramm Butter
- 50 g geschmolzene Butter
- 4 Gramm Salz

Anmerkungen:

– Das Malz ist nicht ersetzbar: Malz enthält ENZYME, Honig nicht. Man kann Malz in Pulverform oder auch den Sirup

verwenden. Empfehlenswert ist der von von Weizen oder Gerste, ich rate von Reismalz ab. Wenn ihr das Malz nicht findet, macht euch nicht verrückt Dann lasst diese Zutat einfach weg und fertig.

– Kakaobutter kann mit weißer Schokolade (gerieben oder geschmolzen) ersetzt werden, aber es ist nicht das Gleiche. Auch hier ist es ok, wenn man die Zutat nicht zugibt. Sie ist ein Verbesserer, aber man kann weitermachen, wenn man es nicht hat.

– Milchpulver kann nicht durch anderes ersetzt werden. Auch hier handelt es sich um einen natürlichen Verbesserer, lasst es weg, wenn ihr es nicht zuhause habt und findet. Und Achtung. Milchpulver ist nicht das, was man für Babies verwendet.

– Kandierte Früchte: Das Vorhandensein von kandierten Früchten hat den praktischen Grund, dass es in den folgenden Tagen/Wochen Feuchtigkeit zum fertigen Produkt freisetzt. Wenn du Orange nicht magst, kann man etwas anderes benutzen, was du willst (mit dem gleichen Gewicht wie im Rezept), aber versucht etwas "Nasses" zu verwenden, z.B. getrocknete Preiselbeeren, dann in heißem Wasser und dann gut ausgedrückt, kandierter Ingwer, Aprikosen oder kandierte Pfirsiche etc.

Wenn ihr nur Schokoladendrops verwendet, wird die Taube später etwas trocken. Wenn ihr Schokoladentropfen verwendet, denkt daran sie für mindestens 24 Stunden bis zum Moment des Gebrauchs im im TK-Fach zu lagern, sonst schmelzen sie, sobald dem Teig zugefügt werden.

Zutaten für: 2200 Gramm Teig

Schwierigkeitsgrad: Schwierig

Vorbereitung: 30 + 30 Minuten zzgl. Ruhepausen

Verlauf: 12 + 6 Stunden

Backzeit: 50-60 Minuten

Gesamtdauer: ca. 24 Stunden.

Zubereitung:

Glasure (wird mindestens 12 Stunden vorher zubereitet)

- Im Multizerkleinerer mit dem Messer alle Zutaten außer dem Eiweiß zugeben und mixen.
- Alles fein mischen, aber nicht zu lange, um zu verhindern, dass Mandeln und Haselnüsse Öle freisetzen. Die erhaltene Masse sollte nicht zu dünn sein, sondern etwas rau bleiben.
- Jetzt alles in eine Schüssel geben und das Eiweiß zugeben und mit einem Spatel gut vermischen. Es kann sein, dass man mehr Eiweiß zufügen muss, um die richtige Konsistenz zu erreichen (gewünscht ist die Konsistenz wie von einer dicken Soße bzw. Vanillepudding).
- Bedeckt die Schüssel mit Folie und gebt sie in den Kühlschrank. Bitte erst wieder aus dem Kühlschrank nehmen, bevor der Teig der Taube in der Form zum Aufgehen ist (ca. 4-6 Stunden vor Gebrauch).

Vorteig

- Den Zucker im Wasser gründlich auflösen.
- Diesen Sirup aus Wasser und Zucker in die Schüssel mit K-Haken geben. Den Lievito madre in Stücken zugeben und bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit rühren, bis sich ein leichter Schaum bildet und der Sauerteig sich leicht auflöst.
- Fügt das Mehl auf einmal zu und knetet bei niedriger Geschwindigkeit, um einen ziemlich festen Teig zu erhalten (anfangs ist der Teig klumpig). Für ein paar Minuten weiter kneten lassen, bis der Teig elastisch ist. Wenn die Maschine sich zu sehr anstrengen muss, vom K-Haken zum Knethaken wechseln.

- Jetzt werden die Eigelbe hinzugefügt, idealerweise in drei Chargen. Immer erst die nächste Portion zugeben, wenn die vorherige vollständig absorbiert wurde.
- Wenn das Eigelb verarbeitet wurde, wieder zum K-Haken wechseln und weiterkneten, der Teig soll sich von der Schüssel lösen.
- Fügt jetzt die sehr weiche Butter zu, auch hier in drei Portionen.
- Salz hinzufügen, erneut 30 Sekunden kneten und dann stoppen.
- Den Teig in einen Behälter mit geraden Kanten geben, der groß genug ist, um das dreifache Volumen aufzunehmen. Zerdrückt den Teig gut und markiert die Teighöhe mit einem Aufkleber. Behälter mit Folie oder Deckel verschließen.

Der Teig soll sich nun bei ca. 26 Grad verdreifachen.

ACHTUNG: Wenn man den Teig in eine Schüssel gibt, wird man nicht herausfinden können, ab wann er sich verdreifacht hat, da die Schüssel unten schmaler ist als in der Mitte. Für diesen Fall entfernt man eine kleine Teigkugel und legt sie in ein Glas an gleicher Stelle bei 26 Grad (Sobald die Kugel im Glas verdreifacht ist, ist auch der Teig in der Schüssel bereit – Das nennt man die “Spionmethode”).

Hauptteig

- Nachdem der Teig sich verdreifacht hat, stellt man den ganzen Behälter mit Teig für mind. eine halbe Stunde, besser noch eine ganze Stunde, in den Kühlschrank.
- In der Zwischenzeit das Eigelb (am besten kalt aus dem Kühlschrank) sehr gut mit dem Zucker vermischen (Flexielement), bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Eigelb muss nicht aufgeschlagen werden.
- Nachdem der Teig gut abgekühlt ist, kommt er in die Schüssel

der Knetmaschine in der Reihenfolge wie hier beschrieben:
Das Mehl vermischt mit dem Milchpulver und dem Malz, das Wasser und der Vorteig und mit dem Knethaken für 10 Minuten bei minimaler Geschwindigkeit kneten. Dann die Geschwindigkeit leicht erhöhen.

◦Es kann passieren, dass sich der Teig nicht vollständig von der Schüssel löst und es immer etwas am Boden hängen bleibt. In diesem Fall kann es helfen nach 4-5 Minuten zum K-Haken zu wechseln. Wenn der Teig glatt wird, kann man wieder zum Knethaken wechseln.

Nun wird die Mischung aus Eiern und Zucker zugegeben, idealerweise auf drei Portionen aufgeteilt. Sobald eine Portion aufgenommen wurde und der Teig wieder glatt ist, kommt die nächste Portion.

◦Nun wird die Kakaobutter hinzugefügt, bis sie aufgenommen wurde, dann der Aromamix.

Jetzt wird die cremige Butter zugefügt, wie zuvor in drei Portionen (und erst wenn eine aufgenommen ist, kommt die nächste...)

Nun kommt die flüssige Butter (lauwarm!) zum Teig, man giesst sie in einem Stahl sehr langsam ein. Passt auf, dass sie gut vom Teig aufgenommen wird.

◦Nun kommt das Salz dazu und man knetet weiter für eine Minute.

◦Die kandierten Früchte sollten nun besser von Hand hinzugefügt werden, um ein Reißen des Teigs zu vermeiden.

◦ Kippt den Teig nun auf einen Tisch und lasst ihn ohne Abdeckung für 45 Minuten an der Luft ruhen.

◦ Der Teig wird nun in die Stückanzahl geteilt, in der man Tauben backen möchte. Dann jedes Stück in zwei gleiche Teile teilen (z. B. für eine 1-kg-Taube macht man zwei Stück a 500

gr.). man rollt den Teig auf und lässt ihn unbedeckt für 30 Minuten ausruhen.

◦Nach dem Ausruhen, rollte man jedes Stück zu einer Knackwurst auf und legt es in die Taubenkuchenform. Zuerst in die Flügel, dann in die Körper, dann drückt man den Teig ganz leicht an.

◦Bedeckt die Kuchenform nun mit Folie und lässt sie bei 26 ° -28 ° bis zu 2 cm unter dem Rand aufgehen.

◦Bedeckt sie nun mit der Glasur, indem ihr einen Spritzbeutel benutzt. Dekoriert den Taubenschwanz mit Zucker und Mandeln, und bestreut alles reichlich mit Puderzucker. Gebt die Tauben für 50-60 Minuten in den auf 165 Grad vorgeheizten Backofen (für 1-kg-Tauben. Sind die Tauben kleiner, dann niedrigere Backdauer).

◦Nach ca. 2/3 der Backzeit, d. h. nach ca. 40 Minuten, führt ein Thermometer in die Mitte der Taube (parallel zur Form), punktiert sozusagen das Herz und misst die Temperatur. Sobald diese bei 94 Grad ankommt, ist die Taube gekocht. Jetzt für mindestens 6 Stunden abkühlen lassen (aufgespiesst mit Stricknadeln oder speziellen Eisen am Boden der Form und dann umgedreht).

◦Nach sechs Stunden abkühlen lassen für weitere sechs Stunden in normaler Position abkühlen lassen. Danach kann man sie in Tüten für Lebensmittel abpacken (vorher ggf. noch mit ein paar Tropfen Likör besprüht).

Schließt die Tüten sehr gut und wartet mindestens 3-4 Tage bevor sie gegessen wird (falls möglich :-), damit die Aromen sich entwickeln können.

Guten Appetit! Diese Taube habt ihr euch nach der vielen Arbeit echt verdient!

Spiegeleier-Schoko Tartelettes mit Frischkäse- Quark-Creme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

Rezept für Teig:

150g Mehl
70g Zartbitterschokolade
50g Puderzucker
80 g Butter
2 Eigelb

Rezept für die Creme:

1 Ei
80 g Zucker
50 g Schmand/Rahm
100g Magerquark
100g Frischkäse
Mark einer Vanilleschote
Marillen aus der Dose
50g Pistazien

Zubereitung:

Mürbteig herstellen und dafür die Schokolade schmelzen und

alle anderen Zutaten entweder mit K-Haken oder Multizerkleinerer zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Dann die Schokolade hinzufügen, kneten und eine 1/2h kalt stellen.

Inzwischen die Creme herstellen. Dafür das Ei und Zucker lange aufschlagen bis es fast weißlich ist (Ballonschneebeisen).

Anschließend kommt der Schmand/Rahm , Quark/Topfen, Frischkäse und das Mark der Vanilleschote hinzu und verrührt alles zu einer glatten Masse. Kalt stellen.

Backrohr auf 180 C vorheizen und den Teig weiterverarbeiten. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen,dann in passender Größe mit Ausstechern/Glas oder Metalring ausstechen. In die Tartelette-Förmchen legen und dabei den Rand schön hochziehen. Stecht den Teig mit einer Gabel ein und lasst ihn danach 12 bis 15 Minuten im Ofen backen. Lasst die Tartelette-Böden danach gut auskühlen. Dann die Creme darauf verteilen.

Die Aprikosen abtropfen und trocken tupfen mit Küchenpapier. Aprikosenhälften auf der Frischkäse-Quark-Creme verteilen. Zur Dekoration die gehackten Pistazien drüber streuen.

Österliche Rübliorte



Fotos und Rezept von Aldona Led

Zutaten:

Teig :

250 g Möhren

2 Zitronen

50 g Butter

3 Eier

100 g Zucker

125 g gemahlene Mandel

100 g Mehl

1 Tl Backpulver

50 g Speisestärke

50 g Puderzucker

Füllung:

300 g Frischkäse

150 g Puderzucker (Tipp: wer es nicht zu süß mag, kommt auch mit der Hälfte Zucker klar)

Zitronensaft

1 Becher Sahne

3 Tl Gelatine oder 3 Blatt

Dekoration:

nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker

Zubereitung:

Teig :

250 g Möhren reiben (z.B. feine Reibe Multizerkleinerer)

2 Zitronen (Saft und Haut reiben)

50 g Butter (schmelzen)

Eigelb + Zucker cremig rühren (Flexielement, schön lange rühren lassen).

Möhren unterrühren .

Mandeln, Mehl , Zitronenschale, Backpulver, Stärke – vermengen, z.B. K-Haken

Eiweiss mit 50 g Puderzucker mit Ballonschneebeesen steif schlagen.

Eischnee und Mandel – Mehlmix abwechseln unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Butter zufügen.

Backen (Form sollte kleiner 26 cm sein, sonst wird Boden zu flach) bei 180 Grad/Ober-Unterhitze, ca. 30 Minuten, je nach Backofen.

Nach dem Backen, wenn Boden ist gut abgekühlt ist, ein Mal durchschneiden.

Füllung:

Auf den unteren Boden kommt Creme, dazu 300 g Frischkäse+ 150 g Puderzucker + Zitronensaft verrühren (Flexielement).

1 Becher Sahne steif schlagen (Ballonschneebeesen) und unterheben.

Zum Schluss 3 Tl Gelatine oder 3 Blatt (nach Packungsanleitung machen) und unterheben.

Die Creme auf den Boden verstreichen mit dem oberen Teil zudecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Dekorieren nach Belieben mit Schlagsahne oder mit Puderzucker bestreuen.



Osterplätzchen Ostern Plätzchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led



Ergibt 6 Bleche (3+3). Je Blech 24 Stück, d.h. insgesamt 72 Plätzchen.

Zutaten:

600 g Mehl
400 g Butter
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eigelb
Prise Salz

Dekoration:

Puderzucker
Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

Teigzutaten in Kessel geben, zu einem Teig kneten (K-Haken).

In Folie wickeln und den Teig im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen.

Danach in Eierform ausstechen und je ein zweites Gegenstück mit kleinem Loch.

Backen bei 180 Grad mit Umluft, ca. 10 Minuten, sie sollen schön hell bleiben.

Nach dem Abkühlen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und das obere Teil mit Loch auflegen (erst mit Puderzucker bestreuen). Danach Marmelade erwärmen und in die Löcher füllen.

Abkühlen und fest werden lassen.

Danach in Plätzchendose aufbewahren .

Frohe Ostern  



Tipp: Alternativfüllung könnte Lemoncurd sein.

Mohnstrudel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Karin AM

Zutaten:

Teig:

500 g Weizenmehl 700 (entspricht deutschem 550er Mehl)

70 g Zucker

1 gestr. Tl Salz
30g Germ (=frische Hefe)
Abrieb von 1 Bio-Orange
280g Milch
70 g Butter.

Fülle:

350g gem.Mohn (Mohn mit Stahlgetreidemühle gemahlen, nicht Steinmühle!)
120 g Semmelbrösel
150 g Zucker
30g Rum
350g Milch
1 El Zimt
4 El Marmelade (bei mir wars Ribisel kernlos!)
Saft der Orange

Zubereitung:

Fülle:

Milch mit Zucker, Marmelade und Rum erwärmen (ca. 60 Grad), Temperatur abschalten, restliche Zutaten dazu geben und mit Flexi kurz verrühren. In einer Schüssel auskühlen lassen. Schüssel kurz vom Mohn befreien (kurz ausspülen). Milch bei 38Grad erwärmen, Germ und restliche Zutaten (bis auf Butter) zufügen und gut verkneten (Knethaken, 2 Minuten bei min.) dann Butter zufügen und 8 Minuten auf Stufe 1 kneten. Bei 38 Grad ohne Röhrelement und Intervall 3 1/2 Stunde gehen lassen. Dünn ausrollen und etwas mehr als das untere Drittel (siehe Foto) in Streifen schneiden. Je 3 Streifen zu Zöpfchen flechten und die obere Fläche bis auf ca. 3 cm oberhalb der Zöpfe mit der kalten Mohnmasse bestreichen.



Mit dem Tuch einrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegten

Blech zum Kreis legen (mit dem letzten Zöpfchen kann man die Nahtstelle schön kaschieren).

Mit Eimilch bestreichen. 1/2 Stunde gehen lassen. Nochmals mit Eimilch kurz abstreichen.

Mit Dampf bei 240 Grad fallend auf 180 Grad etwa 1/2 bis 3/4 Stunde schön braun ausbacken.



Foto Karin AM

Hasenfrühstück: Karotten- Apfel-Orangenmarmelade



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Karin AM

Zutaten:

250 gr. geschälte Karotten

250 gr. geschälte Äpfel ohne Gehäuse

1/2 kg filetierte Orangen mit Saft (Masse soll in etwa 1,1 kg ergeben)

1/2 kg Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Karotten, Äpfel, Orangen mit Saft im Blender pürieren.

In Kessel geben und Gelierzucker dazugeben, mit Flexi bei 120 Grad aufkochen lassen, 12 Minuten kochen lassen (ev. nochmal Pürierstab reinhalten), abfüllen, fertig.

Hinweis:

Es könnte sein, dass der Flexi die Farbe der Karotten etwas annimmt. Von daher würden wir sicherheitshalber raten, eher den Flexi mit der schwarzen Lippe zu verwenden.

Ostern Rosinenbrot Osterbrot



Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:

200 g Quark
1 Ei
8 El Öl
6 El Milch
100 g Zucker
Prise Salz
1 Backpulver
400 g Mehl
1 Pck Rosinen

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zusammen vermengen (Kneten) und in Backform geben.

Mit Ei oder Milch bestreichen (ich habe Milch genommen) und mit Schere etwas aufschneiden und backen.

200 Gr. Ober/Unterhitze, gute 40 Minuten



Foto Aldona Led

Osterbrot



Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:

500 g Mehl

100 g Zucker

1 Pck. frische Hefe (42 g)

200 ml Milch (lauwarm)

2 Eier

2 El Rum

100 g Butter (zerlassen)
Etwas Salz
100 g Rosinen
100 g Früchte (Zitronat , Orangeat)
100 g Mandel (gestiftelte)
Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Mit Knethaken und ca. 35 Grad Temperatur einen glatten Hefeteig herstellen, ca. halbe Stunde gehen lassen.

Zwei Brote formen, nochmals gehen lassen.

Mit verquirltem Ei bestreichen, Kreuz einritzen und mit Hagelzucker bestreuen.

Ober-/Unter Hitze 175 Grad ca. 35 Min backen



Herzhafte Eiermuffins



Rezept und Foto von Manu Beecken/Facebookgruppe Backen und Kochen mit Kenwood
Für den Osterbrunch oder das Osterfrühstück!

Zutaten:

1 Pck. z.B. gekochter Schinken
1 Zwiebel
8 Eier
100 ml Milch
1 TL Speisestärke
etwas Salz und Pfeffer
Raspelkäse
etwas Margarine zum befetten der Form
12er Muffinblech

Zubereitung:

Den gekochten Schinken mit der kleingeschnittenen Zwiebel anbraten.

Die Eier mit der Milch, den Gewürzen und der Speisestärke in dem CC Blender verquirlen.

Die Muffinform ausfetten, die Schinken- Ziebelmischung darin verteilen und in jede Muffinform etwas Käse drauf, danach mit der Eiermischung auffüllen (nicht ganz voll, aber fast) und bei 200 Grad ca 20 Minuten in den Backofen!

Sehr lecker und das nicht nur zum Osterbrunch...

Süsser Hefeteig, z.B. für Osterhasen etc.



Foto von Gisela Martin

Wunderbar fluffig!

Zutaten:

Vorteig:

200 gr. Weizenmehl Type 550

25 gr. Hefe

160 gr. Milch

Hauptteig:

380 gr. Weizenmehl Type 550

15 gr. Hefe

85 gr. Zucker

80 gr. Butter

3 g Salz

50 gr. Vollei (ca. 1 Ei)

35 gr. Milch

Abgeriebene Schale einer Zitrone

1/2 Vanilleschote (Mark)

Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 1 EL Milch, Prise Salz/Zucker

Zum Dekorieren: Rosinen, Hagelzucker

Zubereitung:

Zutaten Vorteig mit Knethaken bei 38 Grad kneten und halbe Stunde ohne Röhrelement gehen lassen.

Restliche Zutaten hinzu geben und ca. 8 Min kneten lassen

Weitere halbe Stunde gehen lassen.

Osterhasen etc. formen (immer abdecken, damit Teig nicht auskühlt bzw. austrocknet)

Nochmals ca. 3/4 Stunde gehen lassen.

Eigelb, Milch, Salz, Zucker verrühren und Osterhasen bestreichen.

Eine Rosine als Auge, ggf. noch Hagelzucker aufstreuen.

Bei 160 Grad Umluft, ca. 10-15 Min bis sie schön braun sind.