

FOODSTORY

Italienisches Ostergebäck



Die Colomba in Form einer Taube, ist das traditionelle Gebäck, dass in Italien zur Osterzeit gegessen wird. Ähnlich wie der Panettone an Weihnachten. Luftiger Hefeteig und verschiedene Zusätze, wie kandierte Früchte und ähnliches machen beide Gebäcke aus. Doch was ist der Brauch hinter dem Osterkuchen und wie unterscheidet er sich zum weihnachtlichen Panettone?

DIE HERKUNFT

Die Colomba stammt ähnlich wie der Panettone aus Mailand in der Lombardei. Sie wird von mehreren Bräuchen & Legenden begleitet. Sei es die Legende, bei dem zwei Tauben bei der Schlacht von Legnano als Symbol für den göttlichen Beistand gesehen wurden, der ihnen damit zum Sieg gegen das Heer des Kaisers verholfen hat. Oder die Legende vom Langobardenkönig Agilulfo bei dem ein Mönch auf das Essen von gebratenen Tauben verzichtet hat, da er sich in der christlichen Fastenzeit befand, und dadurch den König so sehr beeindruckt hat, dass dieser zu jedem Osterfest Tauben aus Brotteig servieren ließ. Welcher Taube wir es nun verdanken, dass die italienische Colomba zu Ostern so beliebt geworden ist, darüber lässt es sich streiten.

DIE HERSTELLUNG

Ganz nach den italienischen Traditionen wird die Colomba aus Weizen-Sauerteig und Hefe hergestellt. Verfeinert wird sie mit Mandeln, Aprikosen, Haselnüssen, Cashewnüssen, Orangeat & Zitronat. Dekoriert wird grundsätzlich mit Mandeln und Hagelzucker, also grobes Zuckergranulat. Dadurch bekommt man einen schönen Kontrast zwischen weichem Teig und knuspriger Glasur. Sie wird zu dem in einer feuerfesten Papierform gebacken. Die Form erinnert natürlich an eine Taube, wobei die „Flügelspanne“ auch mehr als 50 cm aufweisen kann. Aktuell findet man zudem noch verschiedene Colombas, die mit einer Creme gefüllt sind und diese noch schmackhafter machen.

COLOMBA ODER PANETTONE?

Ähnlich und doch so unterschiedlich. Die beiden Saison-Gebäcke Italiens sind von ihrer Art her fast identisch und doch unterscheiden sich die beiden in vieler Hinsicht. Der erste Unterschied ist natürlich in dem Aussehen, die Colomba ähnelt einer Taube und der Panettone ist ein runder hochgewachsener Kuchen. Der zweite ist die Dekoration des Kuchens. Bei dem

Panettone findet sich gar nichts, bis auf den Pandoro, bei dem Puderzucker genutzt wird. Bei der Colomba gibt es eine knusprige Dekoration aus Mandeln und Hagelzucker. Im Inneren der beiden Sorten finden sich auch Unterschiede. Bei dem Panettone werden Rosinen in dem Teig verarbeitet, bei der Colomba nur kandierte Orangenschalen. Der Teig für den Panettone muss 30 Stunden oder mehr aufgehen, bevor er gebacken werden kann und wird danach zum Abkühlen verkehrt herum aufgehängt, um seine Form zu behalten. Die Colomba muss auch einige Zeit aufgehen, hierbei muss darauf geachtet werden, dass der Teig gleichmäßig verteilt wird, um ihm gleichmäßig zu backen. Beides sind weiche und leichte Gebäcke, die sich perfekt als Begleiter der beiden Feste eignen. Letztendlich müsst ihr entscheiden, welcher Euer Favorit ist.

Entdecke unsere verschiedenen Colomba Varianten in unseren Märkten.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

