



Benötigte Zutaten

1/2 kg	Mehl
1	Trockengerst
1 TL	Salz
4 EL	Zucker
10 dag	Premium Teebutter
1/4 l	Premium Alpenmilch
2	Eier

Himmelsleiter

Zu Allerheiligen möchte Ihnen Fernsehköchin Iris Köck ein Rezept für eine Himmelsleiter servieren – als Alternative zum Allerheiligenstriezel und auf vielfachen Wunsch.

Anleitung

1. Zu Beginn ein Dampfl zubereiten und rasten lassen.
2. Dann kommen Butter und Eier hinzu.
3. Kräftig zu einem glatten Teig abschlagen. Den Germteig rasten lassen.
4. Nun geht es ans Leiter basteln: Dafür ein Stück Teig abzupfen, zu einer langen Schlange rollen.
5. Dann die Endstücke einschlagen. Das ganze so lange zubereiten, bis der Teig aufgebraucht ist.
6. Die Teigrollen dann hintereinander auf einem Backblech auflegen und mit Hagelzucker bestreuen.
7. Gebacken wird die himmlische Leiter bei rund 180 Grad eine gute halbe Stunde.



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten