

Himmelsleiter

750 g	Mehl
110 g	Butter
60 g	Hefe
10 g	Salz
10 g	Vanillezucker
110 g	Zucker
320 ml	lauwarme Milch
4	Eier
½	unbehandelte Zitrone

Die Eidotter, Vanillezucker, Zucker, Salz und die abgeriebene Zitronenschale in eine große Schüssel geben und schaumig schlagen.

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und zu der Masse geben, danach die Butter und das Mehl dazu und zu einem Teig kneten. Den Teig mit einem sauberen Tuch zudecken.

1 ½ Stunden gehen lassen und dann nochmals gut verkneten.

Eine Rolle formen und diese in 6 Teile schneiden.

Daraus eine Stange formen und das Ende immer einrollen wie eine Schnecke.

Jedes Ende in eine andere Richtung eindrehen.

Die aufgerollten Teile auf ein mit Backpapier belegte Bleche setzen, so dass sie eng aneinander liegen und nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen, mit Eigelb bestreichen.

Bei 200 Grad ca 35 bis 40 Minuten backen.

Guten Appetit!