

Neues aus dem EOM-Bistro



In Vorbereitung auf Allerheiligen und Allerseelen können sich die Gäste des EOM-Bistros am kommenden Freitag, den 27.10, auf eine traditionelle Nachspeise, die sog "Himmelsleiter" freuen. Das Rezept für zuhause finden Sie weiter unten. Am Montag, den 30.10., bleibt das Bistro geschlossen.

Zutaten für "Himmelsleiter"

100 ml lauwarme Milch
50 g Zucker
1 Packerl Trockenhefe oder ½ Würfel Frischhefe
125 g Sahne
40 g flüssige Butter
1 Packerl Vanillezucker
1 Ei + 1 Eigelb
70 g Sauerrahm
2 gestrichene TL Salz
400 g glattes Weizenmehl (Typ 550)

Zubereitung

Lauwarme Milch mit Zucker und Hefe in eine große Schüssel verrühren; 5 Minuten stehen lassen; Sahne, zerlassene Butter, Vanillezucker, Ei und Eigelb, Sauerrahm sowie Salz zugeben und alles gut vermengen; Die Hälfte des Mehls zugeben und mit einem Schneebesen rühren, bis eine glatte Masse entsteht, ca. 1 Minute. Das restliche Mehl zugeben und einarbeiten, bis nichts mehr vom Mehl sichtbar ist. Den Teig 5 Minuten lang mit einem Kochlöffel zur Mitte hin Falten, die Schüssel währenddessen drehen. Teig für rund 1,5 Stunden bei Raumtemperatur rasten lassen, bis sich sein Volumen (fast) verdoppelt hat. Langsam so viel Mehl zugeben, dass sich der Teig von der Schüssel löst. Danach den Teig in 70g Bällchen formen (mit Waage!), ausrollen mit den Händen zur „Wurst“ auf ca. 30 cm und die Enden verjüngen. Dann werden die Ende leicht eingerollt. Die fertigen Sprossen mit etwas Abstand zueinander auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und abdecken, ca. 3 cm Abstand halten. Die Teigstücke rund 30-45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sie deutlich aufgegangen sind. Jedes Teigstück mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bepinseln, dann werden sie beim Backen etwas glänzender. Bei 175 Grad Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen backen, bis sie gerade beginnen zu bräunen, ca. 15 Minuten (nicht braun werden lassen, das trocknet sie aus). Auf dem Blech abkühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Guten Appetit!