



Stockbrot

ZUTATEN

Für ca.
10 Stockbrote:

1 Würfel Hefe
300 ml lauwarmes
Wasser
500 g Mehl
1,5 TL Salz
1 TL Zucker
1 EL Öl
lange Äste
zum Grillen

SO GEHT'S

1. Hefe zerbröseln und im lauwarmen Wasser auflösen. Zutaten mischen und gut verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 h gehen lassen.
2. Die Kinder sammeln Stöcke; größere dürfen mit geeignetem Schnitzmesser an der Stockspitze die Rinde entfernen und den Stock leicht anspitzen.
3. Teig in 10 Portionen teilen, jede zur „Wurst“ rollen, um den Stock wickeln und über der Glut, nicht über offenem Feuer grillen. Regelmäßig drehen!

TIPP: Je nach Lust und Laune könnt ihr den Teig mit frischen Kräutern würzen oder mit Zutaten wie Röstzwiebeln, Oliven, Knoblauch, Chilis, magerem Speck oder Schokolade verfeinern.

