

# Stockbrote.



DER KINDERKLASSIKER AM LAGERFEUER IN DER VERSION  
VON MARKUS SÄMMER („THE GREAT OUTDOORS“)



## IHR BRAUCHT

150 g streichfähiger Topfen  
3 EL Milch  
5 EL Rapsöl oder Olivenöl  
1 Ei  
300 g Weizenmehl T700  
3 TL Backpulver oder  
etwas frische Germ  
1/4 TL Salz  
gehackter Rosmarin, Pesto, etc.  
ca. 1 m lange Holzstecken

## SO GEHT'S

- 1\_ Zuerst die feuchten Zutaten Topfen, Milch, Öl und Ei gut vermengen. Dann Mehl, Backpulver, Salz und gerne auch etwas Rosmarin einarbeiten. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Gut gekühlt hält sich der Teig mehrere Tage lang.
- 2\_ Am Feuer den Teig stückchenweise mit den Fingern in die Länge ziehen, zu einer Wurst rollen und spiralförmig um das obere Ende eines ca. 1 m langen Holzsteckens wickeln. Das Stockbrot aus sicherer Entfernung am Feuerrand oder über der Glut unter langsamem, aber ständigem Drehen backen, bis es außen goldbraun ist.
- 3\_ Zu Gegrilltem, einfach so bzw. mit Pesto oder einem anderem Dip genießen.

FÜR 6-8  
STOCK-  
BROTE

CA. 15 MIN  
FÜR DIE ZUBEREITUNG

MEHLZEIT UND  
GUTEN APPETIT WÜNSCHT  
*die Dirneder Mühle*

## TIPP

Wenn das Stockbrot als Dessert gereicht wird, anstelle von Salz einfach Zimt und Zucker in den Teig rühren.