

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.