



Rezept für Stockbrotteig

Eine wunderschöne Idee, gerade für Kinder, ist immer wieder der gebackene Stockbrotteig.

Wir benötigen:

1. 400 Gramm Mehl
2. 1 TL Salz
3. 2 TL Backpulver
4. 50 Gramm Butter
5. 150 ml Milch oder 150 ml Wasser

Die Zutaten vermengen, anschließend 150 ml Milch oder Wasser dazugeben und zu einer geschmeidigen Masse durchkneten.

Die Teigstücke dann zu langen Rollen formen und um einen geeigneten Stock wickeln. Diesen dann ca. 5 Minuten über dem Feuer (nicht unbedingt direkte Flamme) backen und immer wieder drehen, so dass der Teig von allen Seiten gut durch ist.



Sicherheitshinweis:

Bitte denkt daran dass Feuer insbesondere für kleine aber auch große Kinder eine erhebliche Gefahr darstellt, also seid bitte als Elternteil oder Verantwortlicher immer mit dabei wenn Ihr den Stockbrotteig am Feuer backt.