

KULINARIK GENIESSEN

# Der Dauerbrenner am Lagerfeuer: Stockbrot

Stockbrot ist für Kinder ein wahres Highlight. Damit es auch garantiert gelingt, haben wir vier Stockbrot-Tipps für Dich.

## *Tipp 1* Der richtige Teig

Er ist die Basis Deines Stockbrots und soll natürlich köstlich schmecken.

### Zutaten für den Stockbrot-Klassiker:

---

400 g Weizenmehl

---

1/2 TL Salz

---

2 TL Backpulver

---

50 g Butter

---

150 ml Milch

---

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mit der Butter zu einem krümeligen Teig vermischen. Dann Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

*Guten Appetit!*

Und vor allem: Viel Spaß!

## *Tipp 2* Der richtige Stock

Länge, Dicke und Holzart müssen stimmen, damit sich Deine Kinder nicht verbrennen und der Geschmack nicht verfälscht wird. Der ideale Stock ist:

- Ca. 1,5m lang und maximal 2cm dick
- Nicht von einem Nadelbaum, da diese schnell Feuer fangen
- Befreit von der Rinde, damit der Teig nicht kleben bleibt

## *Tipp 3* Die richtige Art zu wickeln

Natürlich gibt es viele verschiedene Möglichkeiten. Mit dieser Technik gelingt das Stockbrot besonders einfach und schnell.

- Teig zu einem ca. 30cm langen und ca. 1cm dicken Streifen rollen
- Vom oberen Ende des Stocks spiralförmig nach unten wickeln, so dass die Oberfläche möglichst groß ist

## *Tipp 4* Richtig rösten

Oftmals ist das Stockbrot außen schon schwarz, aber innen noch roh. Mit diesem kleinen Trick wird das Brot gleichmäßig gar.

- Stockbrot nicht direkt in die Flamme halten
- Warte bis das Feuer abgebrannt ist
- Nutze die Glut zum Backen, sie gibt die Wärme gleichmäßig und das Stockbrot brennt nicht an