

Stockbrot – ein heißer Tipp für das Lagerfeuer

Stockbrot ist einfach vorzubereiten und ein uriger Imbiss, den jeder am Lagerfeuer selbst backen kann.

Für 8 – 10 Personen benötigst du

für den Teig:

1 kg Mehl
2 Päckchen Trockenhefe
 $\frac{1}{2}$ l Milch
1 TL Zucker
2 TL Salz
150 g Margarine

Als Füllung eignet sich Marmelade, Honig, Nougatcreme, Käse oder Frühstücksspeck.

Zusätzliches Material:

Dicke, kräftige Stöcke (etwa 2 cm Durchmesser und 1 m Länge)
Lagerfeuer, Servietten

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten knetest du einen Hefeteig und lässt ihn mindestens eine halbe Stunde aufgehen.

Wenn das Lagerfeuer brennt, nimmt jeder einen Teigklumpen in der Größe eines Eies und rollt daraus eine daumendicke Wurst. Die wird um das Ende eines Stockes gewickelt und glattgestrichen. Nun kann jeder seinen Stock mit dem Brotteig über die Glut halten und gleichmäßig drehen. Sobald der Teig eine bräunliche Tönung annimmt, ist das Brot gar. Mit Hilfe einer Serviette nimmt man das heiße Brot vom Stock herunter und füllt in den hohlen Innenraum Marmelade, Honig, Nougatcreme oder Käse. Wer möchte, kann auch eine Scheibe Frühstücksspeck um den Stock legen, bevor er den Teig darumwickelt.

