

Stockbrot

Du brauchst:

- 300 g Quark
- 6 Esslöffel Milch
- 12 Esslöffel Pflanzenöl
- 2 Eier
- 600 g Mehl
- 6 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- Holzstöcke oder dicke Äste



So wird's gemacht:

1. Befreie die Stöcke an einem Ende von der Rinde und spitze sie mit einem Messer leicht an. Lass dir dabei am besten von einem Erwachsenen helfen.
2. Jetzt brauchst du deine Zutaten. Verrühre in einer Schüssel den Quark zusammen mit der Milch, dem Öl und den Eiern.
3. Vermenge das Mehl mit einer Prise Salz und dem Backpulver und gebe es zum Rest dazu. Verknete alles zu einem gleichmäßigen Teig. Das geht am Besten mit den Knethaken des Rührgeräts.
4. Den fertigen Teig teilst du jetzt in 12 etwa gleichgroße Stücke.
5. Jetzt kannst du gemeinsam mit deinen Indianerfreunden den Teig auf die angespitzten Stöcke wickeln und dein Stockbrot über das Feuer halten.
6. Dreh den Stock am besten gelegentlich, damit es schön gleichmäßig braun wird und halte das Stockbrot nicht zu tief in die Flamme.

Guten Appetit!

