

Stockbrot



Rezept für 8-10 Portionen

Zutaten

300g Magerquark
1 Prise Salz
6 EL Milch
12 EL Öl
2 Eier
600g Mehl
6TL Backpulver

Zubereitung

Zu einem richtigen Indigenen-Tag gehört auch ein Lagerfeuer und selbst gebackenes Stockbrot. Die Kinder werden einen riesen Spaß haben.

Für das Stockbrot besorgen Sie im Voraus lange, dünne (am Besten noch grüne) Äste. Für den Teig mischen Sie Quark, Salz, Milch, Öl, und die Eier miteinander. Das mit Backpulver vermischte Mehl mit den Knethaken des Rührgeräts unter die restliche Masse kneten.

Der Teig sollte relativ fest sein. Ist er zu weich, geben Sie noch etwas Mehl hinzu. Fertig.

Jetzt kann es ans Stockbrot-backen gehen. Jeweils ein kleines Stück Teig zu einer langen Wurst formen und um das obere Ende eines Stockes wickeln. Das Ende andrücken, damit das Brot nicht ins Feuer fällt. Über dem Lagerfeuer das Brot solange garen, bis es rundum schön knusprig braun ist.

Achtung: Nicht in der Flamme backen, sondern darüber und regelmäßig drehen, sonst verbrennt das Brot außen und ist innen roh.

Mhmm lecker...

