

Sommer

Stockbrot backen

Wenn ihr Abend am Lagerfeuer sitzt und es so richtig gemütlich ist, kann man super Stockbrot über dem Lagerfeuer machen. Es heißt Stockbrot, weil der Teig um einen Stock gewickelt ist.

Material: eine große Schüssel, ca. 1,5 m lange Stöcke, 1 Tuch, Schnitzmesser

Zubereitung: 1 Packung Trockenhefe, 500g Mehl, eine Prise Salz, eine Prise Zucker, Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin, Bärlauch), Wasser

Hefe, Mehl, Zucker, Kräuter und Salz in der Schüssel vermischen. Handwarmes Wasser dazugeben. Die Masse kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Teig an einen warmen Ort stellen und mit einem Tuch zugedeckt ca. 30 Minuten lang gehen lassen. In der Zwischenzeit sucht sich jeder „Bäcker“ einen ca. 5m langen Stock und lässt ihn vom Lehrer vorne abspitzen. Jedes Kind nimmt sich vom Teig einen kleinen Batzen ab. Es formt den Teig zu einer Wurst und wickelt ihn wie eine Schlange um die Spitze des Stockes. Die Kinder halten ihren Stock mit dem Teig über das Feuer und drehen ihn langsam. Dabei achten die Kinder darauf den Teig nicht in die Flamme zu halten, sondern in die Nähe der Glut, da das Brot ansonsten schnell verbrennt. Ist das Brot rundherum knusprig braun, wird es vom Stock abgezogen und kann aufgegessen werden.

