

Lagerfeuer Stockbrot für den Feuerwehr Geburtstag



60–80 min.



ca. 6 Personen



leicht

Was du dafür benötigst:

- Trockenhefe: 1 Pk
- Warme Milch: 300 ml
- Salz: 1/2 TL
- Zucker: 1 EL
- Mehl: 400 g
- geschnitzte Stöcke (am besten Birke, Weide oder Haselnuss, alternativ extra Stockbrot Stöcke)

1

Rühre die Trockenhefe und den Zucker in die warme Milch und lasse die Zutaten 5 Minuten reagieren. Vermische das Mehl mit dem Salz und gib beides zu der Milchlösung.

2

Verknete alle Zutaten zu einem Teig. Lasse den Teig circa eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen, bis er sich in etwa verdoppelt hat.

3

Schnitze das vordere Ende der Stöcke etwas an und befreie sie von der Rinde.

4

Teile den Teig in etwa 6 gleiche Teile und rolle die Stücke zu etwa 2 cm dicken Würsten. Dann kann jedes Kind ein Stück Stockbrotteig um seinen Stock wickeln und über dem Feuer rösten.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deinem Feuerwehr Geburtstag!**