Stockbrot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Personen

500	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
1	Glas	Vanilinzucker
1	Prise	Salz
1	Glas	Trockenhefe
250	ml	Milch
100	Gramm	Butter oder Margarine
1		Ei

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Aus den Zutaten einen Hefeteig anfertigen. Den Teig etwa 1/2 Stunde gehen lassen. Anschliessend den Teig nochmals durchkneten und in kleine, etwa Hühnerei grosse Kugeln aufteilen. Aus der Teigkugel wird ein etwa 15 cm langer Strang geformt und um die Spitze eines Stockes gewickelt. Mit der Hand den Teig nochmals andrücken. Der Stock wird dann über die Glut eines Holzfeuers gehalten und gleichmässig abgebacken. Das zur Theorie! Praktisch können es die Kinder kaum abwarten und futtern den Teig schon vorher runter. Hinweise auf drohende Bauchschmerzen, sind zwecklos: Kinder sind schwerhörig und Kindermägen enorm robust. Das die Teigstränge beim Anbringen an den Stock, die Farbe der Kinderhände annehmen sollte niemand stören. Andererseits werden die Kinderhände im Verlauf der Aktion auch immer sauberer.