

Stockbrot-Rezept fürs Lagerfeuer

Wenn abends das Lagerfeuer knistert, die Sterne leuchten und Juli neugierig neben dem Feuer steht, fehlt eigentlich nur noch eins: frisches Stockbrot! Genau wie im Camp der guten Hoffnung aus Zelten mit Juli wird es jetzt gemütlich, lecker und richtig abenteuerlich. Also: Stock schnappen, Teig rollen und losgrillen!



Schritt 1

Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker vermischen. Wasser und Öl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt 2

Den Teig abdecken und etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er deutlich größer geworden ist.

Schritt 3

Lange, stabile Stöcke suchen und die Spitze sauber schnitzen.

Wichtig: Nur frisches, unbehandeltes Holz verwenden!

Tipp: Die Spitze zusätzlich mit etwas Alufolie umwickeln – so klebt der Teig weniger fest.

Schritt 4

Eine kleine Portion Teig zu einer langen Rolle formen und spiralförmig um den Stock wickeln.

Schritt 5

Das Stockbrot langsam über der heißen Glut drehen – nicht direkt in die Flammen halten. Nach etwa 10–15 Minuten ist es goldbraun und fertig.

Das brauchst du:

Für ca. 6 Kinder:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Olivenöl

Optional:

- Kräuter
- geriebener Käse
- Sesam
- Zimt & Zucker für eine süße Variante



Petra Eimer

Zelten mit Juli

Ein Kinderbuch ab 8 mit Pferd und Hund, das von Freundschaft erzählt und die Bande in ein aufregendes Umweltabenteuer führt

