

Blitz-Stockbrot



4-6 Brote

Zutaten

350 g Mehl, 100 ml Milch, 1 Pck. Backpulver, 1/2 TL Salz, 40 g weiche Butter, 1 Ei

Utensilien

Messbecher, Schüssel, Handmixer, Waage, Alufolie

Zubereitung

- 1 Gib alle Zutaten in eine große Schüssel und verrühre sie mit dem Handmixer zu einem glatten Teig.
- 2 Sammel im Wald einige Holzstöcke, auf denen das Brot übers Feuer gehalten werden kann und umwickel das Ende des Stockes mit etwas Alufolie.
- 3 Forme aus einem Stück Teig eine lange, dünne Rolle und wickle diese um den Stock, sodass ein zusammenhängendes Brot entsteht.
- 4 Halte den Teig mit etwas Abstand über ein Feuer und drehe den Stock regelmäßig, bis das Brot von allen Seiten gold-braun gebacken ist.

