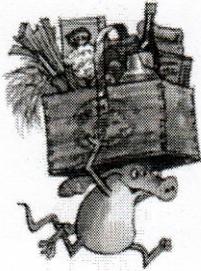
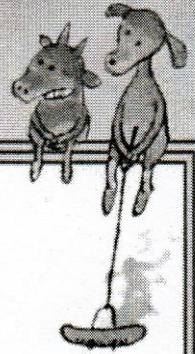


Stockbrot



Das braucht man für 10 Stockbrote:

- | | |
|--|--------------|
| 400 g Mehl | 50 g Butter |
| 1 TL Salz | 225 ml Milch |
| 2 TL Backpulver | |
| 2 EL frische Kräuter oder Kräuter der Provence | |

Und so wird's gemacht:



- 1 Für den Stockbrotteig das Mehl mit Salz, Backpulver und den fein gehackten Kräutern vermischen. Nach und nach Butter darunter kneten, bis ein krümeliger Teig entsteht.
- 2 Milch zufügen und so lange weiterkneten, bis der Teig geschmeidig, aber trotzdem noch gut formbar ist.
- 3 Kleine Teigstücke abteilen, zu ca. 15 cm langen Rollen formen und um die Stöcke wickeln. Die Stockbrote über dem Feuer knusprig backen, dabei aufpassen, dass sie nicht anbrennen.
- 4 Das Brot etwas abkühlen lassen, vom Stock abziehen und gleich essen – pur oder mit Butter bestrichen.

Das Stockbrot kann man nicht nur über dem Lagerfeuer backen, sondern auch beim Grillen über offener Flamme oder im Winter am Kamin.