



# Rezept für den leckersten Stockbrotteig der Welt

Am Lagerfeuer ohne Stockbrot? Das geht doch nicht. Hier zeigt dir BABY born® das Rezept von ihrem Lieblings-Stockbrotteig. Guten Appetit!

- 1** Gib das Mehl in eine Rührschüssel und vermische es sorgfältig mit dem Hefewürfel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig.
- 2** Mit einem feuchten Tuch abgedeckt sollte der Teig an einem warmen Ort ungefähr eine halbe Stunde ruhen, bis er etwa doppelt so groß aufgegangen ist. Knete den Teig dann noch einmal mit deinen Händen kräftig durch.
- 3** Umwickel die Spitzen der Stöcke mit Alufolie, forme dann jeweils eine kleine Menge des Teigs zu langen "Würstchen" und wickel diese um die mit Alufolie bedeckten Spitzen der Stöcke.
- 4** Halte gemeinsam mit deinen Eltern die Stockbrote über ein Feuer und achtet dabei darauf, dass die Flammen euer Brot nicht verbrennen.

Am besten schmeckt dein Stockbrot, wenn es von außen goldbraun ist.

Lass es dir schmecken!

