

# Stockbrot

## Zutaten

500g Mehl

80g Zucker

1 Vanillezucker

1 Pr. Salz

1 Pk. Trockenhefe

250ml Milch

1 Ei

## Zubereitung

Den Teig etwa ½ 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. In der 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. Dass 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.

Gefunden auf: <https://www.chefkoch.de/rezepte/347521119364680/Suesses-Stockbrot.html>