Stockbrot / Knüppelteig



Zutaten

Teig:

- 500 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 80 ml Öl
- 40 g Hefe
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Außerdem:

- Lange Stöcke zum Teig umwickeln.

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig wird um einen sauberen Stock gewickelt und über das Feuer gehalten, bis er schön braun ist. Nicht ins Feuer halten, sonst wird der Teig sofort schwarz und ungenießbar.

2. Am Stock servieren.

3. Sehr beliebt beim Zeltlager und gemütlichen zusammensitzen an schönen Sommer- oder kalten Wintertagen.