

Rezept

STOCKBROT

11
DEZEMBER



Für ca. 6 Stockbrote braucht Ihr 500 g Mehl, 4 TL Backpulver, 1 EL Salz, 2 EL Olivenöl und 250 ml lauwarmes Wasser.

Zuerst die trockenen Zutaten gut mischen, dann mit Olivenöl und Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Wer will, kann noch getrocknete Kräuter (Rosmarin, Thymian, etc.) untermischen. Teigstücke zu schmalen Streifen formen und eng um die Stöcke (gut eignen sich Haselnussruten) wickeln. Stockbrot über einem Lagerfeuer oder Feuerkorb knusprig backen (nicht über direkter Flamme, sondern nur über der Glut!). Der Teig ist durch, wenn er sich leicht vom Holz lösen lässt.

EINE BESONDERE ADVENTSZEIT IN DIESEM JAHR ZEIT FÜR CHRISTKINDLMARKT-FEELING DAHEIM

Wer trotz Corona nicht komplett auf ein bisschen Christkindlmarkt-Stimmung verzichten möchte, stellt im Garten einen Feuerkorb auf und genießt Bratwurstsemmel und Glühwein mit der Familie zu Hause. Weihnachtsmusik und ein bisschen Deko nicht vergessen!

aichacher
Advent

