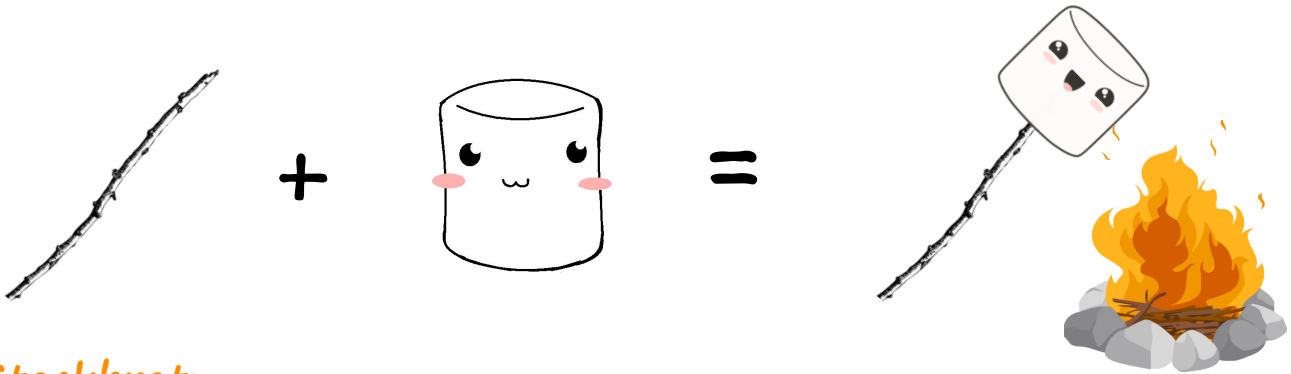


Lagerfeuersnack Rezepte:

Marshmallows:



Stockbrot:

Zutaten für 8 Stücke:

400 g Mehl, 1 Pck. Trockenhefe , 2 Teelöffel Salz, ½ Teelöffel Zucker, 3 Esslöffel Olivenöl, 230 ml lauwarmes Wasser

- 1) Hefe im lauwarmen Wasser anrühren und stehen lassen, bis kleine Blasen aufsteigen.
- 2) Alle Zutaten verrühren und gut mit einem Handrührer durchkneten.
- 3) Danach den Teig 30 min abgedeckt ruhen lassen.
- 4) Noch einmal durchkneten. Hände und Tisch mit Mehl bestäuben. Danach in Streifen schneiden, zu einer Schlange rollen und um den Stock wickeln.
- 5) Über der Flamme vorsichtig backen bis der Teig goldbraun ist.

Pizza-Stockbrot:

- 1) Pizzateig kaufen oder selbst machen und mit Tomatensoße bestreichen.
- 2) Würzen und mit Käse bestreuen.
- 3) Teig aufrollen, in Streifen schneiden und um die Stöcke wickeln.
- 4) Entweder kurz im Ofen vorbacken, oder direkt über dem Feuer backen bis der Teig auch in der Mitte gar ist.

Guten Appetit