



So bereitet ihr die Stöcke vor!

Stöcke könnt ihr zum Beispiel selber von einem Haselnussstrauch schneiden. Seid aber sparsam, denn der Strauch braucht seine Zweige zum Wachsen. Nur so viele Zweige heraus nehmen, wie ihr wirklich braucht. Von den Ästen müsst ihr nun die Blätter und kleine Zweige abmachen, damit ihr einen glatten, geraden Stock habt. Wegen der Sauberkeit solltet ihr den Stock vorne abwaschen und sauber machen.

So macht ihr eine Feuerstelle!

Über einem Lagerfeuer selber Stockbrot zu backen ist eine tolle Aktion für Kinder, weil man so viel selber machen kann. Sogar das Feuer können Kinder machen. Ihr nehmt einen Spaten oder eine Schaufel und macht eine Mulde in den Boden. Um das Loch könnt ihr, wenn es Steine gibt, einen Kranz aus Steinen legen. Nun müsst ihr euch trockenes Holz von euren Eltern oder den Erwachsenen geben lassen und in die Mulde legen. Fertig. Das Feuer wird erst angemacht, wenn ihr Stöcke habt und der Teig fertig ist.

Stockbrot backen

500 g Mehl

40 g frische Hefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)

¼ l Milch

2 EL Öl

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

Die Milch erwärmen bis sie lauwarm ist. Die Hefe in die warme Milch hereinbröseln und die Prise Zucker zugeben. Alles mit einem Schneebesen verrühren, bis sich es sich aufgelöst hat. Das Mehl, das Öl und das Salz in eine Rührschüssel (von der Küchenmaschine) schütten. Die Milch-Hefeflüssigkeit zugeben und das Ganze verrühren.

Wenn der Teig zu fest wird, etwas warmes Wasser zugeben. Den Teig nun mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und im warmen Backofen (50 °C) ca. eine halbe Stunde gehen lassen. Der Teig ist genug „aufgegangen“, wenn er sich verdoppelt hat.

Nun wird der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche einmal durchgeknetet und 1 cm dick ausgerollt. Mit einem Messer oder Schneiderad könnt ihr 2 cm breite Streifen schneiden.

Jetzt brauchen wir die Stöcke, denn die Streifen werden um das obere Ende des sauberen Stockes gewickelt. Jetzt könnt ihr über dem Feuer euer eigenes Stockbrot backen.

Alternativ: nehmt einen Stock mit einer Astgabel (zwei Enden oben) und spitzt die beiden Enden an. Auf das eine Ende ein Aufbackbrötchen stecken und ein Stück runterschieben. Nun sind wieder beide angespitzten Enden frei. Auf die beiden Spitzen ein Grillwürstchen aufspießen. Im Feuer braten. Wurst und Brötchen sind gleichzeitig in 5 Min fertig.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

