



KLASSIKER VOM LAGERFEUER DIREKT AUF DEN GRILL

# SÜSSES WINTER-STOCKBROT



Zeit für einen echten Klassiker, der nicht nur am Lagerfeuer, sondern auch auf dem Grill funktioniert: Bereiten Sie in Ihrer Küche den Teig für ein leckeres Brot vor, das am Stock über dem Grill auch im Winter herrlich knusprig und braun wird.

## ZUTATEN (für ca. 4-6 Personen):

- » 200 ml Milch .....
- » 1 Würfel frische Hefe (42 g) .....
- » 500 g Weizenmehl .....
- » 1 Tütchen Vanillezucker .....
- » 80 g Zucker .....
- » 100 g weiche Butter .....
- » 3 EL Rosinen .....
- » 2 EL gehackte Haselnüsse .....
- » 1 TL Zimtpulver .....
- » 1 Ei (Größe M) .....
- » Salz .....

## AUSSERDEM:

- » 10 Stöcke

- 01.** Die Milch erwärmen und in eine große Schüssel füllen. Hefe hineinbröseln und unter Rühren auflösen. Mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine die restlichen Zutaten nach und nach miteinander verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
- 02.** Die Stöcke säubern und ggf. vom unteren Teil die Rinde entfernen, auf welchen der Teig später aufgewickelt werden kann.
- 03.** Nach der Ruhephase den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 10 Portionen teilen.
- 04.** Die einzelnen Portionen ausrollen und in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Diese (nicht zu stramm) um den unteren Teil der Stöcke wickeln. Die umwickelten Stöcke nochmals 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
- 05.** Grill, Lager- oder Kaminfeuer vorbereiten und die Stockbrote unter ständigem Drehen über der Glut ca. 15 Minuten grillen.

**GUTEN APPETIT!**