

Stockbrot

Außer der Milch alle Zutaten zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
Danach die Milch dazugeben und weiter zu einem Teig verarbeiten.
Fertig!

Den Teig zu einer "Wurst" rollen und um die Spitze des Stocks wickeln und über die Glut (keine Flamme!!!) halten.

Keine Angst, es wird garantiert nicht durch gebacken, es ist zum Teil total verbrannt, aber die Zwerge werden es doch essen, bezeugen, dass es super schmeckt, jedoch auch keine der befürchteten Bauchschmerzen bekommen.

Zutaten für 8-10 Portionen:

- 350 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- ½ TL Salz
- 40 g Butter oder Margarine
- 100 ml Milch
- 1 Ei(er)