

# Indianer Stockbrot für den Indianergeburtstag



**60–90 min.**



**ca. 6 Portionen**



**mittel**

## Was du benötigst:

- Trockenhefe 1 Pk
- Warme Milch 300 ml
- Salz 1/2 TL
- Zucker 1 EL
- Mehl 400 g
- geschnittene Stöcke (am besten Birke, Weide oder Haselnuss oder extra Stockbrot Stöcke)

1

Rühre die Trockenhefe und den Zucker in die warme Milch und lasse die Zutaten 5 Minuten reagieren. Vermische das Mehl mit dem Salz und gib beides zu der Milchlösung.

2

Verknete alle Zutaten zu einem Teig. Lasse den Teig circa eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen, bis er sich in etwa verdoppelt hat.

3

Schneide das vordere Ende der Stöcke etwas an und befreie sie von der Rinde.

4

Teile den Teig in etwa 6 gleiche Teile und rolle die Stücke zu etwa 2 cm dicken Würsten. Dann kann jedes Kind ein Stück Stockbrotteig um seinen Stock wickeln und über dem Feuer rösten.

**Wir wünschen dir viel Spaß  
bei deinem Indianergeburtstag!**