Stockbrot und Knüppelkuchen Rezept

Zutaten für gelingsicheres Stockbrot:

- **Ihr braucht:**
- Lagerfeuer
- Stöcke
- Stockbrot-Teig

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	30 Minuten

Was braucht man zum Knüppelkuchen / Stockbrot backen?

Ein Lagerfeuer

Um einen echten Knüppelkuchen zu backen, braucht ihr auf jeden Fall ein Lagerfeuer. Wir haben uns vor kurzem eine Feuerschale* mit Deckel besorgt, die wir nach der Nutzung ganz einfach schließen können ohne dass etwas passiert, wenn wir rein gehen.

Stöcke bzw. Knüppel

Der Stockbrot-Teig wird um einen Stock (Knüppel) gewickelt. Dafür eignen sich am besten dicke Zweige einer Haselnuss, Buche oder Weide. Nicht verwenden solltet ihr Äste oder Zweige giftiger Pflanzen wie Eibe und Holunder. Es ist empfehlenswert ein Ende der Stöcke mit einem Taschenmesser etwas anzuspitzen - dadurch lässt sich der Teig besser darauf wickeln. Wenn ihr die Stöcke wie wir für weitere Lagerfeuer behalten möchtet, so solltet ihr nach jedem Verzehr außerdem mit einem Messer die Teigreste abkratzen.

Stockbrot-Teig

Für euer Stockbrot braucht ihr natürlich auf jeden Fall Teig und da beginnt sie - die Qual der Wahl. Denn es gibt Stockbrot Rezepte mit Hefe, ohne Hefe, mit Quark, süß und pikant. Im Prinzip könnt ihr jede Art von Teig auf euren Stock spießen.

Rezept für Stockbrot-Teig mit frischer Hefe
500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe oder 1 Tütchen Trockenhefe
250 ml warmes Wasser
1 Schuss Olivenöl
1 TL Zucker (damit der Teig gut aufgeht)
Salz

Ich persönlich finde Hefeteig mit frischer Hefe am allerbesten. Für das Stockbrot bereite ich ihn genauso zu wie Pizzateig. Beim Kneten hilft mir immer mein Thermomix (alle Zutaten hineingeben: 2 Minuten Knetstufe), ihr könnt den Teig aber genauso gut mit euren eigenen Hände kneten.

Je nachdem ob ihr euer Stockbrot lieber süß oder herzhaft essen möchtet, könnt ihr dem Teig nach dem Gehen noch Gewürze oder andere Zutaten zufügen.

Süßer Stockbrotteig wird mit Apfelstückchen, Rosinen oder Schokodrops richtig lecker.

Pikante Knüppelkuchen harmonieren wunderbar mit Röstzwiebeln, kleingeschnittenen getrockneten Tomaten, Schinkenwürfeln und mediterranen Gewürzen.

Ihr könnt das Stockbrot aber auch einfach pur als Teig backen - frisch geröstet schmeckt es auch ohne jede weitere Zutat ganz köstlich. Von meiner Zeit auf der Kulturinsel kenne ich es süß mit Apfelmus als Dip und herzhaft mit einem Zaziki-Quark.

Eine leckere Idee ist es auch, das Stockbrot mit Pflaumenmus oder einer anderen Marmelade zu füllen.

Was muss ich beim Stockbrot backen beachten?

Damit euer Stockbrot richtig gut gelingt, ist das Aufwickeln des Teiges ganz wichtig. Nehmt euch ein Stück eures Stockbrot-Teiges und formt daraus eine lange Schlange. Diese wickelt ihr nun oben beginnend rund um euren Stock. Gebacken wird der Knüppelkuchen über der Glut, nie über der direkten Flamme - sonst würde er euch ganz schnell verkohlen. Ein gutes Stockbrot braucht 10-15 Minuten - dabei solltet ihr es immer wieder etwas drehen. Wenn euer

Stockbrot fertig ist, könnt ihr es ganz einfach mit Hilfe einer Serviette vom Stock ziehen. Lasst es euch schmecken und viel Spaß beim Feuer machen :-)

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.