



Ob das schon durch ist und wirklich schmeckt?



Hmmm ... das ist aber köstlich!!!!

STECKERLBROT

Rezept:

½ kg griffiges Mehl

1 Packerl Trockengerm

Salz

(Ev. ein bisschen Öl)

Lauwarmes Wasser

Wenn man süßes Brot machen möchte, einfach ein bisschen Zucker und ein paar Rosinen dazu mischen (und ev. statt Wasser Milch verwenden)!

Alle Zutaten miteinander gut verkneten, warm stellen und ca. ½ Stunde aufgehen lassen. Danach auf ein selbstgeschnittes Steckerl wickeln – dafür aber nur ungiftiges Gehölz verwenden, z.B. Haselnuss, Weide, Ahorn etc.

Dabei das kleine Teigstück ganz flach und länglich drücken, es spiralförmig auf das Steckerl wickeln und nahe über die Glut halten. Je dünner, umso schneller ist es durchgebacken. Wenn es sich leicht vom Steckerl drehen lässt, ist es fertig!

Backzeit: Ca. 20 Minuten!

GUTES GELINGEN!!!!

Angelika, Marlene, Florian