



Rezept Stockbrot



Zutaten für 6 Personen

Hefeteig

- 1 Beutel Trockenhefe
- 1 Prise Zucker
- 300 ml handwarme Milch
- 400 g Mehl
- 1/2 TL Salz

Quarkteig

- 150 g Magerquark
- 45 ml Milch (ca. 3 EL)
- 90 ml Pflanzenöl (ca. 6 EL)
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1/2 Prise Salz

Zubereitung Hefeteig

- Milch, Hefe und Zucker verrühren und 5 Minuten ziehen lassen
- Mehl und Salz vermengen und mit der Hefe-Milch-Mischung verkneten
- Teig ca. 45 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen

Zubereitung Quarkteig

- Quark, Milch, Öl und Ei verrühren
- Mehl, Salz und Backpulver vermengen, unter die Quark-Milch-Mischung heben und verkneten
- Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen und portionsweise zu ca. 50 cm langen Schlangen rollen
- die Teigschlangen jeweils um das Ende des Stockes wickeln
- den Stock über der Glut drehen und damit den Teig rösten

Teigvariationen

herzhaft: Kräuter, Oliven, Schinken, Zwiebeln oder Käse in den Teig geben

süß: Beeren, Rosinen, Zimt, Nüsse oder Schokolade in den Teig geben

Kleines Stock 1x1

gut geeignet: Birken-, Weiden- und Haselnussäste
(Eibe und Holunder sind giftig, Bambus und Fichte brennen schnell)

Stöcke an einem Ende von der Rinde befreien und mit einem Messer anspitzen.

Stock-Dicke ca. 1,5–2 cm, Stock-Länge ca. 80–100 cm



Frohe Ostern wünscht Ihnen Ihre Allianz.