

Stockbrot ohne Hefe? Klar! Ruckzuck Quark-Öl-Teig

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Quark mit Milch, Öl und Eiern verrühren.

- 3 -

Mehl mit Salz und Backpulver vermengen. Unter den Vorteig heben und verkneten.

- 4 -

Teig in 12 etwa gleichgroße Stücke teilen. Jeweils ein Stück zu einer 2 cm dicken Wurst rollen und um das spitze Ende des Stockes wickeln. Drehend über der Glut rösten.

Zutaten für 12 Portionen

300 g Quark
6 Esslöffel Milch
12 Esslöffel Pflanzenöl
2 Eier
600 g Mehl
6 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz

Die schönsten Abende sind ja meist die Ungeplanten. So auch spontane Abende am Grill oder Lagerfeuer. Damit du trotzdem nicht auf knuspriges Stockbrot verzichten musst, kannst du den Outdoor-Snack statt mit Hefe auch aus Quark-Öl-Teig zusammenkneten. Ratzfatz gemacht und mindesten genauso lecker wie "echtes" Stockbrot aus Hefeteig.

- 1 -

Lagerfeuer oder Grill anfeuern. Stöcke an einem Ende von der Rinde befreien und mit einem Messer anspitzen.

- 2 -