

Grill-Dessert: Stockbrot mit Marshmallows und Schokolade

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig

- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 Esslöffel Zucker
- 300 ml warme Milch
- 50 g Zartbitterschokolade
- 400 g Mehl
- 1 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1 Handvoll Mini-Marshmallows

Besonderes Zubehör

Stöcke

Wenn das deftige Grillen vorüber ist, passt meist nichts mehr in den vollen Bauch...wirklich nichts?! Naaaa...Platz für ein süßes Dessert ist doch immer da, nicht wahr? Runter mit dem Grillrost, rund um den Grill aufstellen und gemeinsam den fluffigen Hefeteig mit süßen Marshmallows und zart schmelzender Schokolade über der Glut rösten - klingt doch nach einem gelungenen Abschluss, oder?

- 1 -

Trockenhefe und Zucker in die warme Milch rühren, 5 Minuten reagieren lassen. Schokolade hacken.

- 2 -

Mehl mit Vanillezucker und Zimt vermengen. Mit der Hefe-Milch-Mischung, Marshmallows und Schokolade zu einem Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

- 3 -

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

- 4 -

Teig in 6 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.