



Stockbrot und Ofenkartoffel

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

1 große Kartoffel
Alufolie
Messer
Ofenhandschuhe
500 Gramm Mehl
80 Gramm Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Salz
250 ml Milch
80 Gramm Butter
1 Ei
Teigschüssel
Erwachsenen Assistenten

1. Kartoffel waschen und trocken tupfen.
2. Anschließend in Alufolie einwickeln und im Ofen bei 220 Grad Ober-Unterhitze etwa 50 Minuten backen.
3. Die heiße Kartoffel (!) dann aus dem Ofen nehmen und vorsichtig die Alufolie zur Seite klappen.
4. Die Kartoffel kreuzweise einschneiden und auseinander drücken. Nun kannst du sie z.B. mit Kräuterquark füllen oder mit etwas Butter bestreichen.
5. Für den Stockbrotteig sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Alle Zutaten werden in eine Rührschüssel gegeben und gut durchgeknetet.
6. Den Hefeteig anschließend an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.
7. Danach den Teig nochmals kräftig durchkneten und kleine Teigportionen abteilen.
8. Diese zu langen, dünnen Würsten rollen und gleichmäßig um die vorbereiteten Stöcke schlingen und über der heißen Glut goldgelb rösten.

Guten Appetit!! 😊