



## Stockbrot für Lagerfeuer, Grill und Ofen

### Zutaten

- 150 ml Schlagsahne
- 1 TL Maggi Würzmischung 3, für pikantes Geflügel
- 0,5 TL Kümmel, gemahlen
- 500 g Mehl
- 1 large Backpulver
- etwas Wasser

### Zubereitung

1. Sahne mit lauwarmem Wasser, MAGGI Würzmischung 3, Kümmel Mehl und Backpulver mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Teig in 6 gleich große Portionen teilen und zu dünnen Schlangen formen (pro Portion eine Schlange).
3. Den Teig spiralförmig um die Enden langer Holzstöcke wickeln. Über der Glut des Lagerfeuers oder des Grills drehen, bis das Brot goldbraun und knusprig ist.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	62 g
Energie	366 kcal
Fett	9 g
Protein	9 g

🕒 18 Minuten

⊕ 6 Stück