

Schneller Stockbrotteig ohne Hefe

Alles was du für schnelles und einfaches Stockbrot brauchst, sind vorne angespitzte Stöcke und den Teig, der anschließend darum gewickelt wird.

Stockbrot ohne Hefe - Zutaten für 6 Stück:

- 150 g Magerquark
- 6 EL Öl
- 6 EL Milch
- 1 Prise Zucker
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 TL Salz
- 6 angespitzte Holzstöcke (ca. 1,5 cm Ø und 30-40 cm lang) vom Weidenbaum

Stockbrotteig ohne Hefe - so geht's Schritt für Schritt:



Der Stockbrotteig lässt sich gut um den Stock wickeln, Foto: House of Food / Bauer Food Experts KG

1. Quark, Öl, Milch sowie Zucker in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes glattrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und zur Quarkmasse geben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem Teig verkneten. Zuletzt mit den Händen durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Den Teig mit bemehlten Händen auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten. Dann in 6 gleichgroße Stücke teilen. Aus jedem Teigstück eine ca. 40 cm lange Rolle formen. Teigrolle spiralförmig um je ein spitzes Stockende wickeln und am Ende leicht zusammendrücken, damit das Stockbrot beim Grillen nicht vom Stock rutschen kann.
3. Stockbrote auf den heißen Grill legen oder über offenes Feuer halten. Das Brot 10-15 Minuten grillen, dabei öfters drehen und wenden, damit es gleichmäßig bräunt und gart.

Tipp: Hältst du das Stockbrot über offenes Feuer, passe besonders gut auf, denn dort verbrennt es schnell.