

Stachelbeertorte mit Quark

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Brot
Grillen
Kinderessen

500 g Mehl
80 g Zucker
1 pk Vanilinzucker
1 ds Salz
1 pk Trockenhefe
250 ml Milch
100 g Butter oder Margarine
1 Ei

Aus den Zutaten einen Hefeteig anfertigen. Den Teig etwa 1/2 Stunde gehen lassen. Anschließend den Teig nochmals durchkneten und in kleine, etwa Hühnerei große Kugeln aufteilen. Aus der Teigkugel wird ein etwa 15 cm langer Strang geformt und um die Spitze eines Stockes gewickelt. Mit der Hand den Teig nochmals andrücken. Der Stock wird dann über die Glut eines Holzfeuers gehalten und gleichmäßig abgebacken.

Das zur Theorie! Praktisch können es die Kinder kaum abwarten und füttern den Teig schon vorher runter. Hinweise auf drohende Bauchschmerzen, sind zwecklos: Kinder sind schwerhörig und Kindermägen enorm robust. Das die Teigstränge beim Anbringen an den Stock, die Farbe der Kinderhände annehmen sollte niemand stören. Andererseits werden die Kinderhände im Verlauf der Aktion auch immer sauberer.