

Wir lieben es, bei diesem schönen Wetter draußen zu sein und auch draußen zu essen.

Macht es uns doch nach:

Stellt gemeinsam einen Stockbrotteig her. Stockbrot kann man auch super über dem Grill machen, wenn kein Lagerfeuerplatz vorhanden ist, ein paar Grillwurst dazu und leckerer warmer Kinder- oder Appelpunsch. Zum Nachtisch gibt es ausnahmsweise auch mal Marshmallows.



Stockbrotteig

400g Mehl

1 Tüte Trockenhefe

1 1/2 EL Honig

1 TL Salz

300ml warmes Wasser

Mehl, Trockenhefe und Honig in eine Schüssel geben.

Das Salz dazugeben, alles mit Wasser vermischen und zu einem Teig kneten.

Danach den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen und nochmals kurz durchkneten.

Sollte der Teig zu weich sein, unter kneten Mehl dazugeben, bis er fest genug ist.

Appelpunsch

1 Liter Apfelsaft

1 Stange Zimt

5 Nelken

1 EL Honig (bei Bedarf)

Apfelsaft mit den weiteren Zutaten (Tipp: Gewürze in einen Teefilter geben) in einen Topf geben und nur leicht erhitzen - bitte nicht kochen.

Viel Spaß,

Jan-Peter, Katja, Erik, Laurin und Lenja