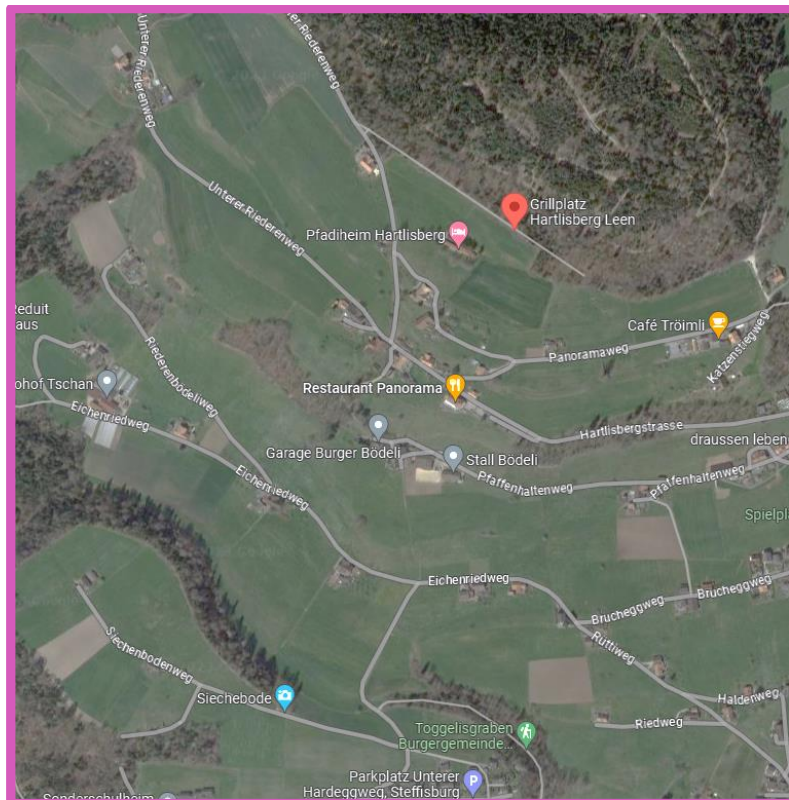


Liebe Familien

„RAUF“ aus der Stadt. Kennt ihr diese tolle Grillstelle oberhalb
des Restaurants Panorama auf dem Hartlisberg?



<https://goo.gl/maps/gHBMbHzTViyA7Jh17?coh=178572&entry=tt>

Holz sammeln, im Blätterwald tanzen, Pilze suchen und die Aussicht geniessen,
der perfekte Familienausflug :-)



... und zum Essen gibt es ein leckeres

Schlangen- / Stockbrot:

- 500 g Mehl
- 1/2 Hefewürfel oder 1 Pack. Trockenhefe
- 250 ml Milch oder Wasser
- 100 ml Öl oder vergleichbare Menge Butter
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Prise Zucker



1. Verkneten sie die Zutaten zu einer glatten Masse; am besten geht dies mit einem Handmixer mit Knethaken.
2. Lassen sie den Stockbrotteig etwa 60 Minuten zugedeckt aufgehen.
3. Nehmen sie einzelne Portionen des Teiges und rollen sie diese zu Rollen.
4. Umwickeln sie die rindenlosen Enden der Stöcke mit den Teigrollen und achten sie darauf, auch die Spitze zu bedecken, damit das Holz über dem Feuer nicht anbrennt.
5. Backen sie das Stockbrot über dem Feuer, bis es hellbraun ist; drehen sie den Stock dabei kontinuierlich, damit der Teig gleichmäßig backt.
6. Lassen sie das fertige Brot etwas abkühlen und essen sie es direkt vom Stock.

Wir wünschen euch viel Spass in der Natur, ein Erlebnis für Jung und Junggebliebene!

Das Team der KITA Glütschbach

PS: Weitere tolle Grillplätze findet ihr auf: <https://www.schweizerfeuerstellen.ch>