



ovomaltine

# SÜSSES STOCKBROT

## OVOMALTINE REZEPTE



**Kategorie**  
Dessert



**Schwierigkeit**  
leicht



**Portionen**  
12 Stück



**Zubereitungszeit**  
<30 Minuten

**Lust auf ein süßes Vergnügen am Lagerfeuer? Dann haben wir genau das Richtige für dich! Das süße Stockbrot mit Ovomaltine Schoko Pulver.**

### Zutaten

- ¼l Milch
- 100g Butter
- 500g Mehl
- 60g Ovomaltine Schoko Pulver
- 2 EL Zucker
- 1Pck. Vanillezucker
- 1Pck. Trockenhefe
- 1Prise Salz
- 1 Ei
- etwas Mehl
- 12 Zweige (z. B. Weide oder Buche)

### Zubereitung

- ★ Die Milch mit der Butter erwärmen, so dass die Butter schmilzt. Anschliessend die Mischung wieder lauwarm abkühlen lassen.
- ★ Mehl, Ovomaltine Schoko Pulver, Zucker, Vanillezucker, Trockenhefe und eine Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. Das Ei und die Milch-Butter-Mischung dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts in 3 bis 4 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben und in der Schüssel mit einem Küchenhandtuch abgedeckt etwa 1 Std. aufgehen lassen.
- ★ Die Zweige entrinden, die kleinen Ästchen entfernen und die Zweige zu etwa 60 cm langen „Stöcken“ zurechtschneiden. Vom Schoko-Teig jeweils eine etwa hühnereigroße Menge abnehmen, zu einem langen Strang rollen und um den vorderen Teil des Stocks wickeln. Den Teig gut festdrücken.
- ★ Die Stöcke über die Glut des Lagerfeuers halten und unter regelmässigem Drehen in 10 bis 12 Min. goldbraun backen. Das süße Stockbrot schmeckt wunderbar zu heisser Ovomaltine oder Milch.

### Verwendete Produkte

Ovomaltine Schoko Pulver

