

Liebe Kinder!

Am Wochenende hat ein Kollerbecker Kind Kesselgulasch gegessen, erhitzt über einem Lagerfeuer!

Das hat mich daran erinnert, wie oft wir zu Hause in unserem Garten ein Lagerfeuer gemacht haben, als unsere Kinder noch jünger waren. Bei uns gab es dann häufig Stockbrot. Zuerst mussten wir einen Spaziergang machen, um geeignete lange Stöcke zu finden. Manchmal haben wir ein Muster in die Rinde des Stockes geschnitzt, dann konnte jeder von uns seinen eigenen Stock erkennen. Aber, liebe Kinder, das ist sehr gefährlich und ihr dürft das auf keinen Fall alleine machen!!!

Wir hatten in unserem Garten eine Feuerstelle mit Steinen, später haben wir mal eine Feuerschale geschenkt bekommen. Einmal, im Winter, haben wir Stockbrot sogar über dem Holzkohlegrill zubereitet, das geht auch.

Für Stockbrot braucht man ein bisschen Geduld, aber dafür schmeckt es auch sehr lecker!

In diesem Jahr gibt es keine großen Osterfeuer, aber man darf kleine Osterfeuer im eigenen Garten machen, wenn es dort einen sicheren Feuerplatz gibt.

Deshalb schreibe ich euch das Rezept für Stockbrot auf:

- 500 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Salz
- 250 ml Wasser

Daraus knetet man einen Teig. Man kann noch ein paar Schinkenwürfel dazugeben. Kleine Mengen vom Teig werden zu einer Wurst gerollt, um die Spitze des Stockes gewickelt und über der Glut des Feuers gebacken.

Viel Spaß!