



Benötigte Zutaten

300 ml	Premium Alpenmilch
1 Pkg.	Trockengerm
2 EL	Zucker
400 g	Mehl
1 Pkg.	Vanillezucker
1/2 TL	Zimt
50 g	Zartbitterschokolade

Schokolade-Stockbrot

Ein gutes Mitbringsel für Grillabende steht dieses Mal am Plan. Fernsehköchin Iris Köck bereitet Schoko-Stockbrote zu. Mit Garantie: Es wird den Kleinen ebenso schmecken wie den Großen.

Anleitung

1. Milch erwärmen und Trockengerm sowie den Zucker in die warme Milch einrühren.
2. Das Mehl mit dem Vanillezucker und dem Zimt mischen und nach einigen Minuten in die Milch-Hefe-Mischung geben.
3. Die Schokolade hacken und unterheben. Alles für 5-10 Minuten gut verkneten.
4. Den Teig 1 Stunde gehen lassen. Anschließend in ca. 8 Portionen teilen und jeweils in einen ca. 3cm breiten Strang rollen.
5. Diesen wie eine Spirale um einen Stock wickeln und 10 bis 15 Minuten über den heißen Grill oder über das offene Lagerfeuer halten. Dabei immer wieder drehen, damit der Teig nicht anbrennt.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten