

Stockbrot im Backofen

Suche dir 4 bis 5 Stöcke, die ungefähr 30cm lang sind und schnitze die Rinde ab oder frag deine Eltern nach Kochlöffeln aus Holz. (Bitte keine aus Plastik nehmen!)

Dann kannst du den Teig vorbereiten: Dabei braucht man allerdings etwas Geduld, denn Stockbrotteig muss eine ganze Weile gehen.

Zutaten für 4-5 Stockbrote:

200g Mehl

1/2 Päckchen Trockenhefe (oder 1/4 Würfel frische Hefe)

ein bisschen Zucker (höchstens ein halber Teelöffel)

1 Teelöffel Salz

4 Teelöffel Olivenöl

110ml lauwarmes Wasser (wichtig: das Wasser muss warm, aber nicht heiß sein, damit die Hefe gut gehen kann)

Holzlöffel

So wird's gemacht:

Vermische Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in einer Schüssel. Dann das Olivenöl und lauwarmes Wasser hinzugeben und alles gut verkneten. Am besten geht das mit einem elektrischen Rührgerät. Falls du kein Rührgerät hast, kannst du auch kräftig mit den Händen kneten.

Dann decke die Schüssel mit einem Küchentuch zu und stell den Teig für mindestens 45 Minuten an einen warmen Ort. Das kann auf der Heizung sein oder gut eingepackt unter der Bettdecke.

Wenn der Teig ungefähr doppelt so groß geworden ist, kannst du ihn in 4 oder 5 gleich große Stücke teilen. Jedes Teil rollst du zu einer Schlange und wickel es dann um deinen Stock oder Kochlöffel.

Nun leg ein Backpapier auf ein Backblech und verteil alle Stöcke darauf.

Heize den Backofen auf 220 Grad vor. Die Stockbrote können jetzt noch einmal 10 Minuten gehen. Ist der Ofen heiß schieb das Blech ungefähr in der Mitte hinein.

Nach etwa 15 Minuten im Ofen sollte dein Brot ganz leicht braun geworden sein und ist nun fertig zum Essen. Beim Bort herunterziehen nimmst du am besten einen Backhandschuh oder Geschirrtuch, da der Stock heiß ist. Am besten essen, solange es noch warm ist! Guten Appetit!



Schokolade auf dem Backofen

Das brauchst du:

- 8 Schokoladentafeln (verschiedene Sorten)
- Gabel/ Holzstiel
- Topping (siehe unten)

So wird's gemacht:

Zuerst muss der Backofen auf 50 Grad Umluft vorgeheizt werden.

Dann leg ein Backblech mit Backpapier aus und verteile darauf die Schokoladentafeln. Für ein Backblech brauchst du etwa acht Tafeln. Statt einem Backblech kannst du für deine selbstgemachte Schokolade auch kleine Backformen aus Silikon verwenden.

Nach 10 Minuten im Ofen sollte die Schokolade geschmolzen sein.

Nach dem Herausnehmen lassen sich die geschmolzenen Schokoladentafeln einfach einer Gabel oder einem Löffelstiel miteinander vermischen. So entstehen tolle Muster.

Anschließend kannst du deine Schokolade noch nach Lust und Laune mit deinen Lieblings-Toppings garnieren und danach aushärten.

Wenn die süße Masse ausgehärtet ist, kannst du die Riesen-Schokoladentafel endlich zerbrechen und probieren!

Diese Zutaten eignen sich als Topping für deine Schokolade

Es ist eine reine Geschmackssache, aber hier dennoch ein paar beliebte Toppings:

Schokolinsen, kleine Kekse, Minibrezeln, Salzstangen, Gummibärchen, Bunte Streusel, gehackte Nüsse, Trockenfrüchte, Kokosflocken, Marshmallows, Krokant, essbare Blüten oder Erdnussbutter.



Johanniter Crunch

Dafür brauchst du:

- 3 Tassen Cerealien (z.B. Kölln's Haferkissen, Cheerios oder Golden Minis)
- 2 Tassen Mini-Salzbrezeln oder klein gebrochene Salzstangen
- Schokolinsen
- ½ Tasse gesalzene Erdnüsse, Macadamias oder andere gesalzene Nüsse
- 200g weiße Schokolade
- Streusel
- Weitere mögliche Zutaten: Popcorn, Mandeln, Schokostückchen und alles, was sonst so wegmuss – die Möglichkeiten sind endlos
- Backpapier

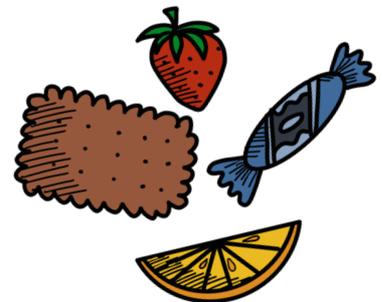
So wird's gemacht:

Mische alle trockenen Zutaten (nur die Deko zurückhalten).

Schmelze nun die Schokolade über einem Wasserbad (! Lass kein Wasser in die Schokolade kommen) oder in der Mikrowelle (dabei alle 30 sek. Umrühren) und gib sie über die trockenen Zutaten. Vermische nun alles gründlich und gib es auf ein ausgelegtes Backpapier.

Anschließend werden die Schokolinsen und Streusel auf der Masse verteilt, sodass die bunten Faben noch gut zu sehen sind.

Lass es für ein paar Stunden gut trocknen – danach kannst du den Johanniter Crunch genießen oder z.B. auch als Geschenk verpacken.



Marshmallow

Was gehört noch zum Pfingstzeltlager? Lagerfeuer und Marshmallows! Und auch dieses Jahr müsst ihr nicht drauf verzichten. Wir zeigen dir wie es geht:



Das brauchst du:

- Zahnstocher/ Schaschlikspieß
- (Mini-)Marshmallow
- Teelicht

So wird's gemacht:

Spieße den Marshmallow auf den Spieß auf und zünde das Teelicht an. Drehe nun den Marshmallow-Spieß langsam über der Flamme. Wenn er anfängt braun zu werden nimm ihn von der Flamme weg, die Resthitze reicht, dass er knusprig braun wird.

Crepé

Dieses Rezept erfordert ein wenig Geschick und Übung- gehört aber zu einem Zeltlager definitiv dazu!

Für 6 Crepes brauchst du:

- 120g Mehl
- 3 Eier
- 30g Butter
- 250ml Milch
- 1 Prise Salz
- Öl zum Braten
- Topping (Nutella, Schokolade, Käse...)

So wird gemacht:

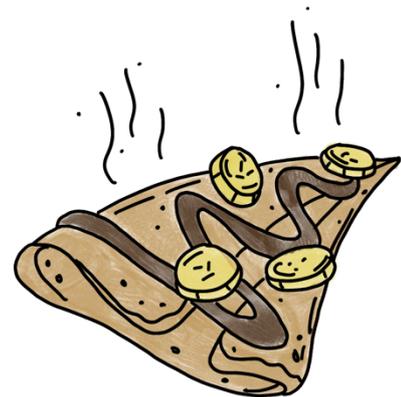
Schmelze die Butter und verrühre sie mit den Eiern bis die Masse schaumig ist.

Füge die Milch hinzu und rühre weiter.

Mische Mehl mit Salz und hebe beides unter den Teig, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

Gib den Teig portionsweise in eine heiße, eingeölte Pfanne und schwenke sie, sodass sich der Teig verteilt. Backe den Teig ca. 1 Minute, bis der Teig grade etwas fest ist. Dann sofort das Crepé wenden und zu Ende backen- dabei kannst du ihn mit deinem Lieblingstopping belegen.

Guten Appetit!



3erlei Limonade

An einem warmen Tag gibt es doch nichts Besseres als ein erfrischendes Getränk. Hier haben wir dir drei leckere Limonadenrezepte zusammengestellt. Bei der Zubereitung lässt du dir am besten von einem Erwachsenen helfen.

Das brauchst du:

100ml Wasser
100g Zucker
1 Mango
1 Hand voll Himbeeren
1 Bund Basilikum
Zitronensaft
Eiswürfel
1,5l Sprudelwasser

Vorbereitung:

100 ml Wasser mit 100 g Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen. Solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

Mangolimonade

Mango waschen, schälen und in Würfel schneiden. Mangowürfel mit einem Drittel des Zuckerwassers, etwas Zitronenabrieb und dem Saft einer Zitrone mit einem Mixer pürieren. Ein Viertel des Glases mit dem Püree füllen, mit Sprudelwasser und Eiswürfeln auffüllen, dabei umrühren. Mit frischer Minze garnieren.

Himbeerlimonade:

Himbeeren waschen und mit einem Drittel des Zuckerwassers pürieren. Wer die Kerne im Püree nicht mag, kann das Beerenmus durch ein Sieb in ein Glas geben. Das Glas ein Viertel füllen, mit Eiswürfeln und Sprudelwasser auffüllen, dabei umrühren.



Zitrone-Basilikum-Limonade:

Ein weiteres Drittel Zuckerwasser, mit einem Schuss Sprudelwasser in eine Karaffe geben, den Saft einer Zitrone dazu pressen. Basilikum in die Karaffe geben und alles mit Sprudelwasser aufgießen. Wer es aromatisch mag, kann den Basilikum noch mit dem Messer etwas auf dem Küchenbrett andrücken, bevor er in die Karaffe gegeben wird.

Popcorn

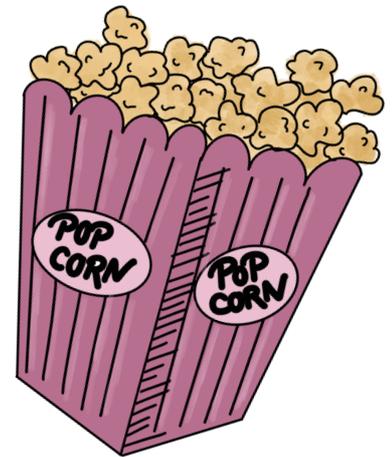
Das Grundrezept

Um Popcorn selber zu machen brauchst du nur drei Zutaten:

- eine große Pfanne mit Deckel
- etwa drei Esslöffel Speiseöl mit hohem Rauchpunkt (z.B. Kokos-, Erdnuss- und Rapsöl)
- 100g Popcorn-Mais

So wird's gemacht:

1. Gib etwas Öl in die Pfanne, sodass der Boden gerade bedeckt ist.
2. Gib den Mais dazu. Dabei füllst du lieber weniger Mais ein als zu viel, so brennt er nicht so schnell an.
3. Stelle die Pfanne auf den Herd, gib den Deckel drauf und warte bei hoher Hitze ab, bis der Mais pufft.
4. Wenn etwa die Hälfte des Maises gepufft ist, nimmst du die Pfanne vom Herd. Die restlichen Körner puffen mit der Resthitze und nichts brennt an.



Um süßes und salziges Popcorn selber zu machen, gehst du nach dem Grundrezept vor. Gib Salz oder Zucker hinzu, wenn all der Mais gepufft ist. Als Variante für süßes Popcorn kannst du den Zucker auch zusammen mit dem Öl gleich zu Beginn in die Pfanne geben. Dann karamellisiert der Zucker leicht, was dem selbst gemachten Popcorn eine besondere Geschmacksnote gibt.

Wenn du farbiges Popcorn selber machen willst, ist deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt. Im ersten Schritt des Grundrezepts vermischst du deine Farbe (Lebensmittelfarbe oder hoch konzentrierter Saft) mit dem Öl. Dann befolgst du die einzelnen Schritte wie zuvor. Etwas Zucker oder Salz für den Geschmack, und fertig!