

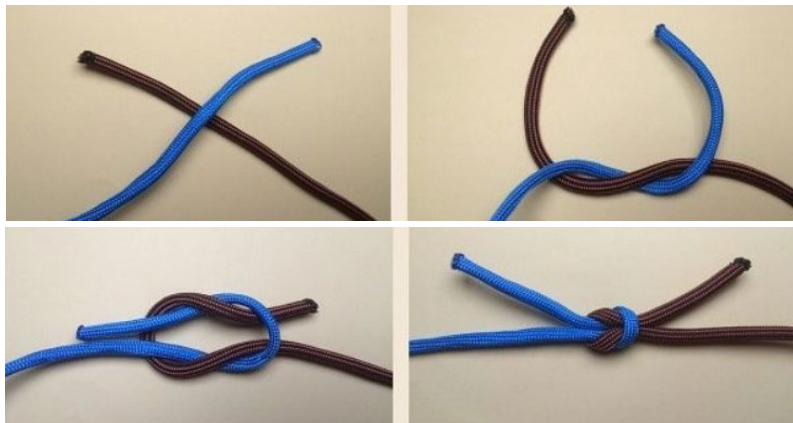
Tipps und Beschäftigungsideen für zu Hause während der Corona Krise von den Pfadfindern



Übt den Weberknoten zu Hause

Wozu brauchen wir diesen Knoten?

Wir brauchen ihn um zwei gleichdicke Seile zu verbinden.



Rezept für Stockbrot

Zutaten:

400g Mehl
1 Pck. Trockenhefe (oder 0,5 Würfel frische Hefe)
2 TL Salz
½ TL Zucker
3 EL Olivenöl
230ml lauwarmes Wasser



Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Olivenöl und 230ml lauwarmes Wasser zum Teig geben und alles zu einem glatten Tag kneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Suche nun einen Stock, du kannst die Rinde ein wenig abkratzen, wickel den Teig spiralförmig um den Stock. Nun kannst du das Stockbrot ca. 5 Minuten über die Glut oder dem Feuer backen. Vergiss dabei nicht deinen Stock langsam zu drehen, damit dein Stockbrot von allen Seiten schön gebräunt wird.

Variante Backofen: Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in mehrere Portionen teilen. Den Teig auf Schaschlickspieße wickeln und auf ein Backpapier legen. Mit Olivenöl bepinseln und 15 Minuten backen.

Zur Abwechslung könnt ihr dem Teig versch. Zutaten beimengen. (z.B. Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin, Basilikum, Pizzagewürz)

Sobald die Corona Krise vorbei ist werden wir unser Stockbrot wieder zusammen am Lagerfeuer genießen! Wir freuen uns darauf! Gut Pfad

PFADFINDERGRUPPE EBERGASSING-WIENERHERBERG

**Niederösterreichische
PFADFINDER UND
PFADFINDERINNEN**

Johannesbachweg 1, 2435 Ebergassing
<http://noe.pfadfinder.at/ebergassing/>
ZVR Nr. 25959672

Gruppenleitung: Heike Bitterhof und Thomas Schörg
Kontakt: 0699/11595395, heike.bitterhof@gmail.com
Ernst Heißig, Obmann, 0699/1070 2194