



## Räuberbrot

### Was benötigt ihr dazu?

500g Mehl

1 TL Trockenhefe

250 ml lauwarmes Wasser

1 gestrichenen TL Salz

10 Spitzwegerich-Blätter

Lagerfeuer & Grill-Äste



Foto: Peter Raider

Knetet Mehl, Trockenhefe, Salz und lauwarmen Wasser zu einem feinen Teig und lasst ihn ca. 45 Minuten zugedeckt ruhen.

Inzwischen könnt ihr die Spitzwegerich-Blätter sammeln, klein schneiden und dann nach der Ruhezeit in den Teig kneten.

Den Teig noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Währenddessen könnt ihr das Lagerfeuer richten.

Wenn das Feuer eine schöne Glut hat, eine Handvoll Teig um die Spitze des Grillastes wickeln und das Brot über dem Feuer rösten.

Am besten schmeckt das Räuberbrot mit einem feinen Topfenaufstrich oder der würzigen Sonnenbutter.

Auf alle Fälle ist es der Wert, das Rezept auszuprobieren!