

Knüppelkuchen

Der Renner am Lagerfeuer – einfach, lecker und kinderleicht gemacht...

Du brauchst (für circa 20 Portionen):

1 kg Mehl
125 g Zucker
5 Eier
1 Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker
Wasser

Und so wird's gemacht:

Die ersten 5 Zutaten in eine Schüssel geben, etwas Wasser geben und gut kneten, bis der Teig die richtige Konsistenz hat und nicht anlebt. Den Teig circa 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig in kleine, handgroße Portionen teilen und auf einen langen Holzstab wickeln. Im Feuer backen, bis er schön goldbraun und knusprig ist.

Wie ist die richtige Reihenfolge der Tätigkeiten? Ustal prawidłową kolejność wykonywania czynności

- gut kneten
- Zutaten in eine Schüssel geben
- den Teig in kleine Portionen teilen
- die Portionen auf einen Holzstab wickeln
- Wasser geben
- Zutaten vorbereiten
- den Teig ruhen lassen
- den Teig im Feuer backen

Markiere, richtig oder falsch? Zaznacz prawda/falsz

	richtig	falsch
1. Die Knüppelkuchen sind ein Renner am Lagerfeuer.		
2. Das Rezept ist für 15 Portionen.		
3. Man muss alle Zutaten in eine Schüssel geben.		
4. Der Teig muss richtige Konsistenz haben.		
5. Der Teig muss nicht ruhen lassen.		
6. Auf einen Holzstab muss man den ganzen Teig aufwickeln.		