

# Karlas Milch-Küche



## Abkürzungen in der Milch-Küche

EL = Esslöffel	l = Liter	Pck. = Päckchen
g = Gramm	ml = Milliliter	TL = Teelöffel

## Stockbrot

### Das brauchst du



350 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, ½ TL Salz,  
40 g weiche Butter, 100 ml Milch, 1 Ei



Waage, 2 kleine Schüsseln, Teelöffel, Messbecher,  
Schüssel, Mixer, Stöcker, Alufolie

### So wird's gemacht – nur in Begleitung von Erwachsenen!

- 1 Vorbereitung:** Wiege oder messe alle Zutaten ab und stelle sie bereit.
- 2** Gib die Zutaten nacheinander in die Schüssel.
- 3** Rühre mit dem Mixer einen glatten Teig.
- 4** Umwickle die Stöcker an einer Seite ca. 15 cm breit mit Alufolie.
- 5** Wickle ein Stück Teig dünn um die Alufolie.
- 6** Halte den Teig ins Feuer.