

Stockbrotrezepte

Wir haben uns einige Stockbrotrezepte ausgedacht und probiert. Hier die ersten Rezepte:

„Classic“

Mehl (1kg)
Zucker (300g)
Salz (1 Priesel)
Backpulver (1 Tüte)
Wasser (nach Wahl)

„Multi Kulti“

Vitaminsaft (500ml)
Zucker (600g)
Bunter Pfeffer (2EL)
Wasser (nach Wahl)

„Kräuterhexe“

Rosmarin (3EL)
Thymian (3EL)
Pfeffer (1 ½ EL)
Knoblauch (1 Zehe)
Wasser (nach Wahl)

„Gaumentöter“

Nutella (1 Glas)
Zucker (500g)
Wasser (nach Wahl)
Milch (nach Wahl)

„Zebra“

Schokostreusel (weiß/dunkel)

„PizzaTurkey National“

Turkey Curry Mix (7 EL)
Chili (5 EL)
Pfeffer (3 EL)

„Curry Pizza al la Mayo“

Curry Gewürz Ketchup
+ „Es lebe der Orient“

„Rotmatsch“

Chili (1 TL)
Tomatenmark (1 kleine Dose)
Ketchup (nach Wahl)
Paprikagewürz (2 EL)
Wasser (nach Wahl)

„bombastisch scharf“

Kreuzkümmel (3EL)
Chinamix (1 ½ EL)

„Chinatown“

Sojasoße (500ml)
Chinamix (2EL)

„Anti Pasti“

Ketchup (150g)
Salz (1 Priesel)
Pfeffer (1 Priesel)

„Zimt & Zucker“

Zimt (5 EL)

„Es lebe der Orient“

Chili (7 EL)
Kreuzkümmel (7 EL)
Turkey Curry Mix (7 EL)