



## Stockbrot mal süß: Spießkuchen aus dem 16. Jahrhundert

Renaissance

Das Klosterkochbuch ist in einer Ausgabe des 19. Jahrhunderts zugänglich. Es ist eine Sammlung nach Aufzeichnungen aus dem Dominikanerkloster zu Leipzig aus der Mitte des 16. Jahrhunderts: längst vergessene, jedoch äußerst schmackhafte Fastengerichte wie Fisch, Eierspeisen oder Gemüse sind darin zu finden und ebenso interessant beschriebene Wildbraten, und Geflügelgerichte sowie Gebäck.

**Für ein herbstliches Lagerfeuer habe ich eine süße Variante für Stockbrot ausgewählt:**

1 kg Weißmehl  
1 Prise Salz  
200 ml Sahne  
Etwas Milch  
45g Hefe  
5 Stk Eier  
50g geschmolzene Butter  
Eventuell Rosinen  
Was man noch benötigt: Lagerfeuer, Stöcke (z. B. Haselnuss-Stecker), evtl. Schnur, Schere, Backpinsel

### Süßes Stockbrot (interpretiert von der Zeitreise Gilching)

Die Hefe zerbröseln und mit etwas warmer Milch verrühren. In einer großen Schüssel das Mehl, die Sahne und die aufgelöste Hefe sowie die Eier vermengen, Salz und eventuell die Rosinen dazugeben. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

Währenddessen das Feuer anfachen und auf Glut bringen. Die Stöcke für den Teig mit etwas Butter einreiben.

Dann den Teig durchkneten, evtl. nochmals Milch hinzugeben, wenn er zu zäh ist. Wenn er zu flüssig ist, Mehl dazu tun. Nochmals den Teig etwas ruhen lassen.

Vom Teig mit mehlierten Händen Stücke abnehmen und eng um den Stock wickeln, je nachdem wie viele Spießkuchen es werden sollen, aufteilen. Nicht zu große und zu kleine Mengen an Teig nehmen, damit der Teig nicht zu lange benötigt, um über dem Feuer durch zu sein oder zu schnell schwarz zu werden...

Achtung: das ist nicht ganz einfach und der Teig ist eventuell klebrig...aber das ist auch der Spaß daran;) Eventuell kann man den Teig mit einer Schnur umwickeln, damit er nicht vom Stock fließt.

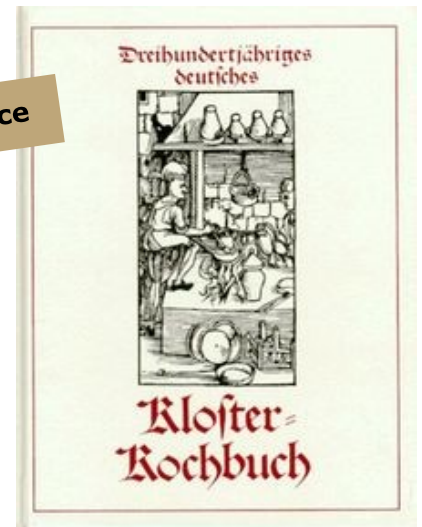
Das süße Stockbrot über dem Feuer von allen Seiten backen. Mit der flüssigen Butter einpinseln.

Wenn der Spießkuchen fertig gebacken ist, eventuelle Fäden abmachen und den gebackenen Teig vom Stock herunter nehmen.

Viel Spaß und guten Appetit

wünscht Euch das Zeitreise-Team

Rezept schon  
ausprobiert?  
Dann schickt  
uns ein Foto an  
[info@zeitreise-  
gilching.de](mailto:info@zeitreise-gilching.de)



Eine Ausgabe befindet sich in der Bibliothek der Zeitreise Gilching und kann für Mitglieder kostenfrei ausgeliehen werden (Foto: Annette Reindel)



Das fertige süße Stockbrot (Foto: [www.culina-vetus.de](http://www.culina-vetus.de))