



Süßes Schlangensbrot mit Topping von Raphael Meng

Mengen für 10 Personen

Am Lagerfeuer zubereiten

Tags: Für Zeltlager

500 g Mehl	Alles mischen und gut durchkneten.
2.5 dl Wasser	
8.0 g Salz	
5.0 g Zucker	
1.0 Stück Trockenhefe	
3.0 cl Öl	
300 g Schokosplitter	oder normale Schokolade zerhacken
200 g Rohrzucker	aufgewickelttes Schlangensbrot vor dem braten hineindrücken
100 g Rosinen	um in den Teig zu kneten
1.0 g Coupe Dänemark Sauce	100g Hagelzucker

Es kann auch Fertigteig verwendet werden z.B. Blätterteig.