



Süßes Schlangensbrot mit Topping von Raphael Meng

Mengen für 10 Personen

Am Lagerfeuer zubereiten

Tags: Für Zeltlager

750 g Mehl	Alles mischen und gut durchkneten und einige Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.
12 g Salz	
3.75 dl Wasser	
7.5 g Zucker	
1.5 Stück Trockenhefe	1,5 Päcklein ≈ 10,5 g
4.5 cl Öl	
75 g Schokosplitter	oder normale Schokolade zerhacken
20 g Rohrzucker	aufgewickelttes Schlangensbrot vor dem braten hineindrücken
1.0 g Coupe Dänemark Sauce	50g Hagelzucker/10 Personen

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