

# Der Küchenkobold



## *Stockbrot mit Quark – Öl - Teig*

Für ... so eine Schüssel voll ☺

### Zutaten:

- 1200 g Magerquark
- 1 Prise Salz
- 1 Liter Milch
- 1 Liter Öl
- 10 Eier
- 2500 g Mehl
- 5 pck. Backpulver

### Zubereitung:

Quark, Salz, Milch, Öl und die Eier gut verrühren. Backpulver und Mehl vermischen und unter die Mischung geben. Das ganz gut verkneten. Der Teig sollte relativ fest sein.

Anschließend ran an die Stöcker!

---

Wir wickeln ihn ganz sacht herum,  
der Stock nicht dick und gar nicht krumm.

Nun schnell noch an die heiße Glut,  
im Bauch da tut das Stockbrot gut.

---