

WIE BACKE ICH EIN

SCHLANGENBROT

DU BRAUCHST:

350g MEHL
1 PÄCKCHEN BACKPULVER
½ TL SALZ
2 EL ÖL
1 EI
1 dl WASSER

Mische das Mehl, das Backpulver und das Salz in einer grossen Schüssel. Gib anschliessend das Öl, das Ei und das Wasser dazu und verrühre alles gut. Den fertigen Teig rollst Du zu langen Schlangen, jede etwa 2 Zentimeter dick. Die Rollen spiralförmig um einen Stecken wickeln und über die Glut halten. Bis das Schlangensnack gut durchgebacken ist, braucht es etwas Geduld. Das Resultat ist dafür umso besser.

