

## Knüppelteig

### Zutaten

250 g Vollkornmehl  
250 g Weizenmehl Typ 405  
50 g Zucker  
1 Pck. Zitronenzucker  
0,5 Pck. Backpulver  
200-250 m Milch 1,5 % Fett



### Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den fertigen Teig in 10 gleich große Teile teilen und jeweils um einen geschälten Weidenstock wickeln. Den Knüppelteig über einem Lagerfeuer von allen Seiten gleichmäßig bräunen lassen.