**.Grillen.**

1. **Stockbrotteig**

*Zubereitung:*

Mehl in eine Schüssel geben, eine kleine Mulde formen und die Hefe hineinbröseln. Das lauwarme Wasser / Milch in die Mulde geben und leicht umrühren. Anschließend abdecken und 10 Minuten gehen lassen. Nun die restlichen Zutaten hinzugeben und gut verkneten. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen (mindestens 30 Minuten)

*Zutaten:*
2kg Mehl
150g Hefe
2EL Zucker
1500ml Milch/Wasser
5 TL Salz
10EL Öl



1. **Kartoffelsalat** (für 10 Personen)

*Zubereitung:*

Kartoffeln kochen und anschließend noch heiß schälen und in Scheiben schneiden. Je dünner desto besser! Zwiebeln hacken und dazugeben. Anschließend die heiße Brühe hinzufügen, Öl, Senf und Essig dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

*Zutaten:*
1250g Kartoffeln
(2 Zwiebeln)
2 EL Senf
300ml Brühe
 Muskat
 Salz, Pfeffer
 Essig und Öl

1. **Waffeln** (für 10 Personen)

*Zutaten:*
400g Zucker

500g Margarine
10 Eier

2 Pck. Vanillinzucker
1 Schuss Rum
1kg Mehl
1l Milch
1Pck. Backpulver



*Zubereitung:*

Eier mit Zucker und Margarine schaumig rühren. Vanillinzucker und Rum hinzufügen. Mehl und Bachpulver hinzugeben. Zum Schluss die Milch unterrühren bis ein glatter Teig entsteht.

1. **Banane mit Kinderschokolade**

*Zubereitung:*

Die Banane der länge nach aufschneiden. Schockolade reinpacken. In die Glut legen. Sobald es von unten schwarz wird und die Schokolade geschmolzen ist, Banane auslöffeln. Guten Appetitt

*Zutaten:*
Banane
Kinderschokoladeriegel

1. **S´mores**

*Zutaten:*
Marshmellows
Schockolade
Kekse

*Zubereitung:*

Marsmellow grillen, auf einen Keks packen, ein Stückchen Schokolade dazu und oben darauf nochmals einen Keks und schon fertig!