Pfadirezepte (für Zuhause)

Sandsturm (für 5 Personen)

**Zutaten:**  **Zubereitung:**

**25g Butter** Die Butter in einer breiten Pfanne schmelzen.

**100g Zucker** Den Zucker beifügen und bei grosser Hitze leicht golden werden lassen.

**125g Haferflocken** Die Haferflocken in die Pfanne geben, sobald der Zucker geschmolzen ist.

Schlangenbrot (für 8-10 Portionen)

**Zutaten: Zubereitung:**

**500g Mehl** Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen.

**½ Hefe oder 1 Pk. Trockenhefe**

**2.5 dl warmes Wasser** Die Hefe in die Mulde legen und mit dem warmen Wasser in kleinen Stücken auflösen.

**1.5 TL Salz**

**0.5 dl Olivenöl** Salz und Olivenöl dazu geben und den Teig kneten bis er geschmeidig ist.

 Den Teig bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis er aufgegangen ist.

**Optional: Käse, Schoggi, Speck, etc.**  Nachdem der Teig aufgegangen ist, kann er in 8-10 gleich grosse Portionen aufgeteilt die und optionalen Zutaten beigefügt werden. Diese werden dann einzeln um einen Stock gewickelt und ca. 10-15 min über eine Glut gehalten. Wenn das Brot braun und knusprig ist, ist es fertig.

Schoggibananen

**Zutaten:** **Zubereitung:**

**1 Banane pro Person** Die Banane (mit Schale!) längs einschneiden und mit Schoggi füllen.

**Ca. 10g Schoggi pro Person** Die gefüllte Banane mit Alufolie einwickeln und für ca. 15min in die Glut (oder in den Backofen bei 200°C) legen, bis die Schoggi flüssig ist.