

## Bestellzettel für Getränke & Stockbrot

Gruppe:	
Wunschdatum:	

### Stockbrot / Lagerfeuerpopcorn

Pos.	Artikel	Preis pro Stück bzw. Portion	gewünschte Anzahl
<b>Stockbrot-Equipment</b>			
1	Stockbrot (Teig & Stecken)	1,50 Euro	
2	Lagerfeuerpopcorn, 50 Gramm (inkl. Öl, Zucker)	4,00 Euro	
3	Feuerschale mit Brennholz und Anzünder	25,00 Euro	

### Getränke

Pos.	Artikel	Preis pro Stück bzw. Portion	gewünschte Anzahl
<b>Getränke</b>			
1	Mineralwasser medium, Bad Brückenauer (0,5l)	1,80 Euro	
2	Mineralwasser spritzig, Bad Brückenauer (0,5l)	1,80 Euro	
3	Johannisbeerschorle, Bad Brückenauer (0,5l)	2,30 Euro	
4	Apfelschorle, Bad Brückenauer (0,5l)	2,30 Euro	
5	Orangenlimo, Bad Brückenauer (0,5l)	2,30 Euro	
6	Cola-Mix, Bad Brückenauer (0,5l)	2,30 Euro	
7	Bier, Brauerei Faust (0,5l)	2,80 Euro	
8	Radler, Brauerei Faust (0,5l)	2,80 Euro	
9	Steingrübler Silvaner, Weingut Knapp (0,75l)	12,00 Euro	
10	Müller-Thurgau, Weingut Knapp (0,75l)	11,00 Euro	
11	Steingrübler Spätburgunder, Weingut Knapp (0,75l)	13,50 Euro	

Anleitung Lagerfeuerpopcorn nächste Seite

## Anleitung Lagerfeuer-Popcorn

Mit dieser Pfanne könnt ihr über offenem Feuer oder über der Glut des Holzkohlegrills frisches Popcorn zubereiten.

Gebt dafür 2 Esslöffel Öl mit den 50 gr Popcornmais in die Pfanne, schließt und verriegelt den Deckel.

Haltet die Pfanne mit einem Abstand von rund 10 cm über das Feuer oder die Grillkohle. Verwendet dafür die bereitgestellten Handschuhe. Achtet auf den richtigen Abstand: Je kleiner dieser zur Feuerquelle ist, umso größer die Gefahr, dass das Popcorn verbrennt und nicht mehr genießbar ist.

Schwenkt die Pfanne immer wieder, um den Mais zu verteilen und ein Anhaften zu verhindern.

Wenn sich das Aufpoppen der Maiskörner nach rund 4 Minuten dem Ende neigt, könnt ihr die Pfanne vom Feuer oder der Glut nehmen. Entriegelt den Deckel und gebt das Popcorn in die Schüssel. Ihr könnt das frische Popcorn nun nach Belieben süßen.



Bildquelle: [www.spuersinn24.de](http://www.spuersinn24.de)

### Reinigungshinweis:

Die Pfanne nicht in der Spülmaschine, sondern nur mit der Hand reinigen. Dafür Wasser mit Spülmittel verwenden, abschließend mit Wasser ausspülen. Nach dem Abtrocknen mit neutralem Pflanzenöl die Pfanne innen einölen.