

ES WEIHNACHTET IM HORTENTOPF!

RANGER ROVER PROJEKT

Material:

- Hortentopf
- Feuerschale oder Feuergrube
- Viel Feuerholz
- Trockene Steine (faustgroß)
- Springform
- Butter
- Paniermehl
- Spaten
- Lieblingskuchenteig
- Topfheber

Anleitung:

Es weihnachtet im Hortentopf! Denn heute bekommt ihr eine Anleitung wie man zum Beispiel weihnachtlichen Gewürzkuchen am Lagerfeuer macht.

Zunächst braucht ihr eine Feuerstelle in einer Feuerschale oder ihr hebt eine Feuergrube aus, etwa so hoch wie euer Hortentopf und gut eine Hand Platz zwischen Topf und Rand. (Nicht vergessen: Luftschacht frei lassen, damit das Feuer genug Sauerstoff hat; Grasnarbe und Erde aufheben; 100 m von besonders gefährdeten Gebieten wie Wald entfernt; Erlaubnis vom Eigentümer).

Jetzt geht es an Feuer machen. Wir brauchen richtig viel Glut, also dürft ihr erstmal einschüren. Nun kann ein Teil eurer Ranger Rover Runde das Feuer am Brennen halten und der andere Teil den Kuchenteig anrühren. Vielleicht passend zu Weihnachten einen leckeren Gewürzkuchen (125 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eier, 100 g geriebene Schokolade, 1 TL Zimt, 1 TL Lebkuchengewürz, 1 Prise Salz, 300 g Mehl, 1 TL Backpulver, 125 ml Milch). Die Springform gut einfetten und mit Paniermehl bestäuben. Dann wird der „Backofen“ vorbereitet. Ihr legt in den Hortentopf die trockenen Steine und stellt die Kuchenform darauf, so dass sie weder den Boden direkt berührt noch die Wand vom Hortentopf und Deckel drauf. So jetzt macht ihr Platz in der Feuerstelle, so dass am Hortentopf von unten und ringsum Glut liegen. Dann hebt ihr mit dem Spaten noch Glut auf den Topfdeckel. Damit die Glut und die Hitze erhalten bleibt um den Topf rum weiter schüren.

Abhängig von der Hitze und der Kuchenart braucht der Kuchen zwischen 1 Stunde und 1,5 Stunden. Vielleicht versüßt ihr euch die Wartezeit am wärmenden Feuer mit Weihnachtslieder, -geschichten und einer Tasse Punsch.

Viel Spaß, lasst es euch schmecken und Gut Pfad