

# Knüppelkuchen

## ... das Essen für Abenteurer

### Zutaten:

500 g Mehl  
1 Packung Backpulver  
1 Packung Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Glas Wasser  
Zucker nach Geschmack

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermengen. Langsam soviel Wasser zugeben, bis es einen guten, lockeren Teig ergibt (wie Brötchen-Teig), der nicht klebt.

Wenn das Feuer am glühen ist, kann der Teig portionsweise um den Stock gewickelt werden und über der Glut des Feuers gebacken werden. Der Knüppelkuchen ist fertig, wenn er gold-gelb aussieht und sich durch drehen vom Stock ablösen läßt, ohne das roher Teig am Stock kleben bleibt.

## Hand eines Toten

Einen (sauberen) Gummihandschuh mit Wasser (oder Fruchtsaft) füllen, zubinden und gefrieren lassen. Den Handschuh abziehen und die "Hand" dekorativ in eine Bowle legen, am besten noch einen Ring über einen Finger ziehen.

## Wurm-Häppchen

500 ml Wasser  
3 EL Zucker  
1 Paket gelbe Götterspeise  
1 Tüte Weingummi-Würmer

Gelbe Götterspeise nach Anleitung zubereiten und in Eiswürfel-Behälter gießen. Erst dann in jedes Segment einen Weingummi-Wurm legen. Hart werden lassen und würfelweise servieren.

## Hexen-Trank

... wie von Zauberhand steigt das Eis wasserklar nach oben, während der Himbeersaft unten unten im Krug bleibt.

### Zutaten:

2 Flaschen Orangenlimonade  
2 Flaschen Zitronenlimonade  
1/4l Himbeersaft  
1/4l Wasser

1 Zitrone oder Orange

Himbeersaft und Wasser verrühren und daraus Eiswürfel bereiten. Die Limonaden werden in ein Glaskrug gefüllt. Die Eiswürfel in den Krug geben und den Rand mit einer spiralförmig geschälten Schale einer Zitrone oder Orange verzieren.