

Magenbrot



Zutaten

für 80 Stück

Backpapier

Teig:

500g Ruchmehl

250g Rohrzucker

2 EL Backpulver

2 EL Schokoladepulver

1 EL Birnbrotgewürz

1 EL Zimt

1 Prise Salz

3 dl Milchwasser

(halb Milch/halb Wasser)

100 g flüssiger Honig

Glasur:

80g dunkle Schokolade,
zerbröckelt

10g Butter

5-6 EL Wasser

1 EL Schokoladepulver

250g Puderzucker

Und so wird's gemacht

Teig: Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Milchwasser erwärmen (nicht kochen), Honig dazugeben, verrühren und in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Auf das mit Backpapier belegte Blech geben, 1,5 cm dick und glatt ausstreichen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Rechtecke von 2x4 cm schneiden.

Glasur: Schokolade und Butter mit Wasser langsam schmelzen lassen. Schokoladepulver und Puderzucker dazu sieben, glattrühren. $\frac{1}{4}$ der Magenbrotstücke in eine Schüssel geben, $\frac{1}{4}$ der Glasur darüber giessen. So lange wenden, bis alle Magenbrotstücke gleichmässig mit der Glasur überzogen sind. Auf Backgitter legen und trocknen lassen. Mit den restlichen Magenbrotstücken gleich verfahren.

Glasur während des Glasierens immer wieder auf die warme Platte stellen und vor Gebrauch umrühren. Magenbrot kann gut verpackt bis zu einer Woche im Kühlschrank gelagert oder 2-3 Monate tiefgekühlt werden. Birnbrotgewürz findet man im Grossverteiler.