



Magenbrot

aus Bruno's Küche

Zutaten für 80 Stück

Backpapier

Teig:

500 g Ruchmehl

250 g 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:

80 g dunkle Schokolade, zerbröckelt

10 g Butter

5 - 6 EL Wasser

1 EL Schokoladepulver

250 g Puderzucker



Und so wird's gemacht

Zubereiten: 50min

Kochen / Backen: 15min

Ruhezeit: 1h20min

Auf dem Tisch in: 2h25min

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. ¼ der Magenbrotstücke in eine Schüssel geben, ¼ 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

 Meine Anmerkungen: