

Magenbrot (aus Basel)

etwa 50 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
25 g Kakaopulver
200 g Rohrzucker fein gemahlen
1 Prise Salz
1 TL Birnbrotgewürz
75 ml Milch
75 ml Wasser

Glasur:

100 g dunkle Schokolade
15 g Butter
75 ml Wasser
200 g Puderzucker
1 ½ TL Birnbrotgewürz

1 Vorbereiten:

Zwei Backbleche mit Backpapieren belegen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C

2 Teig:

Das Mehl mit Backpulver, Kakaopulver, Rohrzucker, Salz und Birnbrotgewürz gut vermischen. Milch und Wasser begeben und zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen. Teig 1 cm dick auswallen, auf ein vorbereitetes Blech legen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 30 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 30 Minuten

3 Glasur:

Schokolade und Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen in einer Pfanne bei schwacher Hitze unter stetigem Rühren schmelzen. Puderzucker in eine Schüssel sieben, Wasser und Birnbrotgewürz begeben und gut mischen. Die Schokolade begeben und glatt rühren. Den noch warmen Kuchen in Stücke schneiden (ca. 1,5 x 5 cm) und in der Glasur wenden. Die glasierten Stücke mit Abstand voneinander auf dem zweiten vorbereiteten Backblech verteilen und über Nacht, mindestens aber 5 Stunden trocknen lassen.