

Magenbrot

etwa 40 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

500 g Ruchmehl
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
2 TL Zimt
2 EL Schokoladenpulver
2 TL Birnbrotgewürz
3 Prisen Gewürznelken, gemahlen
2 Prisen Salz
350 g Rohrzucker
3 ½ dl Wasser

Glasur:

150 g Zartbitterschokolade
25 g Butter
1 dl Wasser
2 EL Schokoladenpulver
300 g Puderzucker

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

Herausnehmen, etwas auskühlen lassen und in Stücke von ca. 2 x 4 cm schneiden.

3 Glasur:

Für die Glasur Schokolade mit Butter und Wasser in einem Pfännchen bei niedriger Hitze schmelzen. Vom Herd ziehen. Schokoladenpulver und Puderzucker begeben und glatt rühren. Die Magenbrote in eine grosse Schüssel geben und mit der Glasur übergiessen. Gleichmässig mischen, bis die Magenbrote mit Glasur überzogen sind. Auf einem Gitter trocknen lassen.