

Magenbrot selbst gemacht

Zutaten:

Magenbrot:

- 500 g Ruchmehl
- 250 g Rohrzucker
- 2 EL Backpulver
- 2 EL Schokoladenpulver
- 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, in kleinen Stücken
- 80 g Butter
- ca. 5 EL Wasser
- 1 EL Schokoladenpulver
- 250 g Puderzucker

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die trockenen Zutaten (für das Magenbrot) in einer Schüssel gut mischen. Das Milchwasser leicht erwärmen und mit dem Honig zu Honigmilch verrühren. Die Honigmilch zu den trockenen Zutaten geben und alles zusammen zu einem glatten Teig verrühren.

Die Magenbrot-Masse jetzt auf ein mit einem Backpapier belegtes Blech geben und etwa 1.5 cm dick ausstreichen. Das Blech für etwa 20 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

Das fertig gebackene Magenbrot ganz auskühlen lassen und dann in Rechtecke von 2 x 4 cm schneiden.

Für die Glasur die Schokolade mit der Butter im Wasserbad langsam schmelzen. Schokoladenpulver und Puderzucker dazugeben und glattrühren. Mit Wasser verdünnen, und die Glasur nochmals kräftig glattrühren.

Etwa einen Viertel der Glasur zusammen mit einem Viertel des Magenbrots in eine Schüssel geben. Das Magenbrot in der Glasur wenden bis alle Stücke gleichmässig mit Glasur überzogen sind. Die glasierten Magenbrot-Stücke auf einem Kuchengitter trockenen lassen. Mit dem restlichen Magenbrot gleich verfahren.

Quelle: Confiserie Bachmann in Luzern