

MAGENBROT



500 g	Ruchmehl
1 EL	Backpulver
350 g	Zucker
1 EL	Zimt
2 EL	Kakaopulver
1/2 TL	Nelkenpulver
2 EL	Lebkuchengewürz
2 Prisen	Salz
3 dl	Wasser

Glasur:

260 g	Zucker
100 g	dunkle Schokolade oder Kochschokolade
20 g	Butter
1 dl	Wasser
2 EL	Kakaopulver

1. Backofen auf 180° Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier vorbereiten.
2. Alle Zutaten für den Teig in den  geben und 2 ½ min. /  kneten. Auf das Backblech verteilen und ausstreichen. (Der Teig ist ziemlich zäh. Sollte er extrem fest sein, noch wenig Wasser dazu geben und nochmals kurz kneten)
3. 20 min. backen bei 180°. Mixtopf reinigen und trocknen.
4. Teig auskühlen lassen, in Stücke schneiden und in eine grosse Schüssel geben.
5. Zucker in den  geben und 20 sek. / Stufe 10 pulverisieren.
6. Schokoladenstücke, Butter, Wasser und Kakaopulver begeben und 3min. / 60° / Stufe 1 schmelzen. (oder bis alles flüssig ist)
7. Glasur über die Magenbrotstücke giessen und gut vermischen. Die Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und trocknen lassen. (Falls die Schüssel zu klein ist, zweimal die Hälfte mischen)

Tipp: - wer mag kann 1 EL Kirsch in den Teig geben.

- Im Herbst ein geschätztes Mitbringsel.

- Lebkuchengewürz kann selber hergestellt werden. Rezept im Backbuch "Backen macht Freude" auf Seite 48 beim "Tipp".