Magenbrot

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl (im Originalrezept Typ 1050); ich habe normales und Dinkelvollkornmehl genommen
Ca. 12 g Backpulver (3/4 Päckchen)
170 g Zucker
1/2 TL Nelkenpulver
2 EL Kakao
1 EL Zimt
2 EL Lebkuchengewürz
2 Prisen Muskat
2 Prisen Salz
1 EL Kirschwasser
300 ml Wasser

Glasur:

100 g Blockschokolade
20 g Butter
2 EL Kakao
300 g Puderzucker
70-80 g Wasser (erst 70g, dann evtl. etwas zugeben)

Zubereitung:

Teig:

Mit dem Knethaken zu einem festen Teig kneten.
1-2 cm dick ausrollen, bei 180°C/O-U, mittlere Schiene 20 Minuten backen.

Aus Zucker Puderzucker herstellen.

Den ausgekühlten Teig in Stücke schneiden.

Glasur:
Alles zusammen mit Flexirührelement bei 40-50°C rühren, bis alles geschmolzen ist. (Zwischendrin mit Spatel umrühren, falls Schokolade am Boden klebt)

Stücke am besten von einem Kind mit Glasur einpinseln lassen 😉