Magenbrot von Christian Baumgartner

Mengen für 53 Personen

Teig: Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Milchwasser erwärmen (nicht kochen), Honig dazugeben, verrühren und in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Auf das mit Backpapier belegte Blech geben, 1,5 cm dick und glatt ausstreichen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Rechtecke von 2x4 cm schneiden.

Glasur: Schokolade und Butter mit Wasser langsam schmelzen lassen. Schokoladepulver und Puderzucker dazusieben, glatt rühren. ¼ der Magenbrotstücke in eine Schüssel geben, ¼ der Glasur darübergiessen. So lange wenden, bis alle Magenbrotstücke gleichmässig mit der Glasur überzogen sind. Auf Backgitter legen und trocknen lassen. Mit den restlichen Magenbrotstücken gleich verfahren.
Glasur während des Glasierens immer wieder auf die warme Platte stellen und vor Gebrauch umrühren.

Quelle: http://www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM200910_49/magenbrot.html

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Zimt

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

2.65 kg Ruchmehl	
1.33 kg Rohrzucker	
106 g Backpulver	
53 g Schokoladenpulver	
31.8 g Zimt	
* 5.3 Prise Salz	Teig: Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen.
7.95 dl Milch	
7.95 dl Wasser	
530 g Honig	Milchwasser erwärmen (nicht kochen), Honig dazugeben, verrühren und in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Auf das mit Backpapier belegte Blech geben, 1,5 cm dick und glatt ausstreichen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Rechtecke von 2x4 cm schneiden.
424 g Schwarze Schokolade	
53 g Butter	
2.91 dl Wasser	Glasur: Schokolade und Butter mit Wasser langsam schmelzen lassen.
26.5 g Schokoladenpulver	
1.33 kg Puderzucker	Schokoladepulver und Puderzucker dazusieben, glatt rühren.

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Auskühlen lassen: ca. 20 Minuten
Trocknen lassen: ca. 1 Stunde
Für 80 Stück
Backpapier für das Blech

Magenbrot kann gut verpackt bis zu einer Woche im Kühlschrank gelagert oder 2-3 Monate tiefgekühlt werden.
Birnbrotgewürz findet man im Grossverteiler.

Teig:
500 g Ruchmehl
250 g Rohzucker
2 EL Backpulver
2 EL Schokoladepulver
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, zerbröckelt
10 g Butter
5-6 EL Wasser
1 EL Schokoladepulver
250 g Puderzucker