



Magenbrot

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

40 Stk

Backofen auf 180°C vorheizen

Variante: statt aufs Blech streichen, zwei bis vier 3cm dicke Rollen formen. Auf das vorbereitete Blech legen. 15-20 min backen, auskühlen lassen. Rollen in 2cm breite Stücke schneiden. Die Enden zerreiben und unter die Glasur mischen.

Quelle: Swissmilk

250 g Ruchmehl	
125 g Zucker	
10 g Backpulver	1 EL/10 Port
5.0 g Schokoladenpulver	1EL/10Port
0.5 g Birnbrotgewürz	g=EL Birnbrot-oder Lebkuchengewürz
0.5 g Zimt	g=EL
1.0 g Salz	1Prise/10Port Teig: Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen.
7.5 dl Milch	
7.5 dl Wasser	Milchwasser (halb Milch/halb Wasser) erwärmen (nicht kochen) 1.5dl / 10Port
50 g Honig	flüssiger Honig Milchwasser und Honig verrühren, in die Mulde giessen. zu einem glatten Teig verrühren. Auf das mit Backpapier belegte Blech geben, 1,5 cm dick und glatt ausstreichen. Backen: In der Mitte des auf 180°C 15-20 min backen. Auskühlen lassen und in Rechtecke von 2x4cm schneiden
50 g Schwarze Schokolade	
12 g Butter	1EL/10Port
5 cl Wasser	Schokolade und Butter mit Wasser langsam schmelzen lassen.
0.5 g Schokoladenpulver	g=EL 1/2 EL/10Port
1.0 TL Nelkenpulver	!!!KEIN TL!!! NUR Prise!
1.0 g Muskatnuss	!!!KEIN TL!!! NUR Prise!
150 g Puderzucker	Glasur: Flüssige Schokolade bis und mit Puderzucker glatt rühren. 1/4 Magenbrotstücke in eine grosse Schüssel geben, 1/4 der Glasur darüber giessen. So lange wenden bis alle Magenbrotstücke gleichmässig mit der Glasur überzogen sind. Auf Backgitter legen und trocknen lassen. Mit dem rest gleich weiterfahren-