



Magenbrot

von Miraculix Cevi Stäfa Hombi

Mengen für 61 Personen

40 Stk/10Pers

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

1.52 kg Ruchmehl	
763 g Zucker	
61 g Backpulver	1 EL/10 Port
30.5 g Schokoladenpulver	1EL/10Port
3.05 g Birnbrotgewürz	g=EL Birnbrot-oder Lebkuchengewürz
3.05 g Zimt	g=EL
6.1 g Salz	1Prise/10Port Teig: Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen.
4.575 dl Milch	
4.575 dl Wasser	Milchwasser (halb Milch/halb Wasser) erwärmen (nicht kochen) 1.5dl / 10Port
305 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
305 g Schwarze Schokolade	
73.2 g Butter	1EL/10Port
1.83 dl Wasser	Schokolade und Butter mit Wasser langsam schmelzen lassen.
3.05 g Schokoladenpulver	g=EL 1/2 EL/10Port
6.1 TL Nelkenpulver	!!!KEIN TL!!! NUR Prise!
6.1 g Muskatnuss	!!!KEIN TL!!! NUR Prise!
915 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-