



# Magenbrot

von Thomas Stierle

Mengen für 65 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

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.63 kg Ruchmehl          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 813 g Zucker              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 65 g Backpulver           | 1 EL/10 Port                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 32.5 g Schokoladenpulver  | 1EL/10Port                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3.25 g Birnbrotgewürz     | g=EL<br>Birnbrot-oder Lebkuchengewürz                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 3.25 g Zimt               | g=EL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 6.5 g Salz                | 1Prise/10Port<br>Teig: Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen.                                                                                                                                                                                                                                |
| 4.88 Liter Milch          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 4.88 Liter Wasser         | Milchwasser (halb Milch/halb Wasser) erwärmen (nicht kochen)<br>1.5dl / 10Port                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 325 g Honig               | flüssiger Honig<br>Milchwasser und Honig verrühren, in die Mulde giessen.<br>zu einem glatten Teig verrühren.<br><br>Auf das mit Backpapier belegte Blech geben, 1,5 cm dick und glatt<br>ausstreichen.<br><br>Backen: In der Mitte des auf 180°C 15-20 min backen. Auskühlen lassen und<br>in Rechtecke von 2x4cm schneiden      |
| 325 g Schwarze Schokolade |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 78 g Butter               | 1EL/10Port                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3.25 dl Wasser            | Schokolade und Butter mit Wasser langsam schmelzen lassen.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3.25 g Schokoladenpulver  | g=EL<br>1/2 EL/10Port                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 6.5 TL Nelkenpulver       | !!!KEIN TL!!! NUR Prise!                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 6.5 g Muskatnuss          | !!!KEIN TL!!! NUR Prise!                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 975 g Puderzucker         | Glasur: Flüssige Schokolade bis und mit Puderzucker glatt rühren.<br>1/4 Magenbrotstücke in eine grosse Schüssel geben, 1/4 der Glasur darüber<br>giessen. So lange wenden bis alle Magenbrotstücke gleichmässig mit der<br>Glasur überzogen sind. Auf Backgitter legen und trocknen lassen. Mit dem<br>rest gleich weiterfahren- |