

# Magenbrot

von Christian Baumgartner

Mengen für 27 Personen

Dem Teig 1 EL Birnbrotgewürz beifügen

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.

Glasure 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](http://www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM200910_49/magenbrot.html)

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Birnbrotgewürz, Zimt

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech

1.35 kg Ruchmehl	
675 g Rohrzucker	
54 g Backpulver	
27 g Schokoladenpulver	
16.2 g Zimt	
* 2.7 Prise Salz	Teig: Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen.
4.05 dl Milch	
4.05 dl Wasser	
270 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.
216 g Schwarze Schokolade	
27 g Butter	
1.49 dl Wasser	Glasur: Schokolade und Butter mit Wasser langsam schmelzen lassen.
13.5 g Schokoladenpulver	
675 g 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.