

Magenbrot

von Tanja Reich

ZUTATEN:

Teig:

500 g dunkles Mehl
3/4 Päckli Backpulver
400 g Zucker
1 EL Zimt
2 EL Kakao
1/2 TL Nelkenpulver
2 EL Lebkuchengewürz
1 EL Kirsch
2 Pr. Salz
3 dl Wasser

Glasur:

100 g dunkle Schokolade
20 g Butter
1 dl Wasser
2 EL Kakao
300 g Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Teig: 3 Min. Teigstufe

Glasur: 1 Min., Stufe 1, 60 Grad nur Butter, Wasser und Schokolade, das restliche Zutaten beifügen und 3 Min. Stufe 2 mischen (erst nach dem Backen zubereiten)

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig ca. 1,5 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. 20 Min. backen, auskühlen lassen, dann in 2 mal 4-cm-Stücke schneiden. Abgekühltes Magenbrot in eine grosse Schüssel geben, die Glasur darüber giessen und mischen, bis alle Stücke gleichmässig glasiert sind. Auf ein Blech legen und trocknen lassen.