

Empfohlen durch



Magenbrot

Zutaten Teig

 500 g Ruchmehl

 1 EL Backpulver

 1 KL Zimt

 1 EL Lebkuchengewürz

 2 EL Schokoladenpulver

 1 Prise Salz

 450 g Zucker

 3 dl Wasser

Zutaten Glasur

 100 g Milkschokolade

 2 EL Butter

 1 dl Wasser

 250 g Puderzucker

 3 EL Schokoladenpulver

Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten in einer grossen Schüssel mischen, Wasser begeben und einen geschmeidigen Teig zubereiten.
2. Auf einem mit Backtrennpapier belegten Kuchenblech etwa 1½ cm dick ausstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad etwa 20 Minuten backen.
3. Etwas auskühlen lassen und in mundgerechte quadratische Stücke schneiden.
4. Für die Glasur Schokolade schmelzen, Butter, Wasser, Puderzucker und Schokoladenpulver dazugeben und gut verrühren.
5. Alle Magenbrotstücke in eine grosse Schüssel geben, die noch warme Glasur darüber giessen, vorsichtig mischen und die Stücke zum Trocknen auf ein Gitter legen.

