

Rezept

Schweizer Magenbrot

Ein Rezept von Schweizer Magenbrot, am 20.04.2024



Zutaten

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 300 g Weizenmehl (Type 1050) | 2 TL Backpulver |
| 2 EL Kakaopulver | 2 ½ TL Lebkuchengewürz |
| 2 Prisen Salz | 30 g Rohrzucker |
| 50 g Honig | 2 EL Sahne |
| 75 ml Milch | 100 g dunkle Schokolade (70 % Kakaoanteil) |
| 20 g Butter | 180 g Puderzucker |
| ¼ TL Zimtpulver | 2 Msp. frisch geriebene Muskatnuss |
| Mehl zum Arbeiten | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Mehl mit Backpulver, Kakao, Lebkuchengewürz, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Den Honig, die Sahne, die Milch und 75 ml Wasser untermengen und alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

2. Den Teig auf wenig Mehl knapp 2 cm dick zu einem Rechteck von 20 × 25 cm ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und auf dem Blech 5 Min. auskühlen lassen. Dann auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

3. Für die Glasur die Schokolade zerkleinern und mit Butter und 70 ml Wasser bei schwacher Hitze langsam schmelzen. Puderzucker, Zimt und Muskat untermengen. Den Teig in 2 × 4 cm große Stücke schneiden und in eine große Schüssel legen. Die warme Glasur darübergießen und alles mit den Händen vorsichtig mischen, sodass jedes Magenbrot mit Glasur überzogen ist.

4. Ein Kuchengitter auf Backpapier stellen. Die Magenbrote auf das Gitter verteilen und ca. 12 Std. trocknen lassen.