



# MAGENBROT

*Schnell und einfach*

## ZUTATEN

- 600g Ruchmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 4 EL Sahne
- 3 Pr. Salz
- 4 Pr. Muskatnuss
- 1 TL Zimt
- 1 TL Nelkenpulver
- 4 EL Kakaopulver
- 250g Zucker
- 3 dl Wasser
- 2 EL Kirsch

### Glasur

- 200g dunkle Schokolade
- 40g Butter
- 2 dl Wasser
- 500g Puderzucker
- 3 Pr. Salz
- 2 Pr. Muskatnuss
- 2 Pr. Nelkenpulver
- 0,5 TL Zimt

## ZUBEREITUNG

01

Ofen auf 180°C O/U vorheizen. Für den Teig alle Zutaten bis und mit Kirsch in einer Schüssel abwägen und zu einem glatten Teig kneten. Auf ein Backpapier belegtes Blech flach ausrollen. (Ca., 1,5cm hoch). Backen, anschliessend abkühlen lassen.

02

Anschliessend in Stangen schneiden, danach zu gleichmässige Stücke schneiden.

03

Für die Glasur Schokolade mit Butter bei schwacher Hitze in einem Topf schmelzen, Topf von der Platte nehmen. Wasser und alle anderen Zutaten dazu mischen.



04

In einer Schüssel ein paar Magenbrotstücke mit etwas von der Glasur (nicht zu viel), zügig aber vorsichtig damit die Stücke nicht kaputt gehen mischen. Die Stücke auf ein Backpapier legen. Für mind. 1 Stunde trocknen lassen.

## BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 60min.
- Backzeit: ca. 20min.
- Trocknen lassen: mind. 1 Std.

