



## ALPENBROT – ähnlich dem Magenbrot

### ♥ Zutaten

Teig:

500 gr. Mehl

250 gr. Margarine

250 gr. Zucker

2 Eier

1 TL Backpulver

30 gr. Kakaopulver

1 TL Gewürz nach Wahl

(Lebkuchengewürz/Zimt oder Spekulatius ect.)



### ♥ Guss:

150 gr. Puderzucker

1 EL Zitronensaft

Wasser warm

♥ Alle Zutaten für den Teig verkneten. Dann den Teig in 6 Teile teilen und jeweils zu einer Rolle formen, die so lange ist, dass sie quer auf das Backblech passt.

Je 3 Teigrollen auf ein (mit Backpapier ausgelegt) Backblech legen. Bei 180 Grad Umluft ca. 12-15 Minuten backen.

♥ Währenddessen die Zutaten für den Guss mit einer Gabel verrühren. Den Guss nach dem Backen sofort dick auf die Rollen streichen und noch warm in diagonale 2 cm dicke Streifen schneiden. Auskühlen lassen.

Kühl und trocken lagern. ♥♥♥

Tipp: -Gewürze können je nach Geschmack angepasst werden.

-Wer mag, kann auch den Guss statt mit Zitronensaft mit einem Esslöffel Rum anrühren.