

Magenbrot

Zutaten für den Teig:

(ergibt ein Blech)

125 g Honig, 150 g Zucker,
2 EL Wasser, 450 g Mehl,
1 ½ EL Kakaopulver, ½ TL Zimt,
1 ½ TL Lebkuchengewürz,
1 TL abgeriebene Zitronenschale,
1 Prise Salz, 75 g Orangeat,
1 ½ TL Natron, 115 ml warme Milch

Zutaten für die Glasur:

400 g Zucker, 115 ml Wasser,
1 TL Zitronensaft, 1 TL Kakaopulver

Zubereitung des Teiges:

Den Honig mit Zucker und Wasser erhitzen, bis sich der Zucker auflöst, das Gemisch jedoch nicht kochen lassen. Mehl mit Kakaopulver, Zimt, Lebkuchengewürz, Zitronenschale und Salz vermischen. Das Orangeat ganz fein hacken und unter die Honigmasse rühren. Natron in warmer Milch auflösen und zusammen mit der leicht abgekühlten Honigmasse zur Mehlmischung geben. Den Teig kurz verkneten und abgedeckt über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag nochmals kurz durchkneten, den Teig in sechs Portionen aufteilen und diese zu langen Strängen rollen, etwa so lang wie die lange Seite des Backbleches. Die Stränge auf ein Backblech mit Dauerbackfolie/Backpapier legen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 20 Min. backen, bis die Unterseite gebräunt ist. Danach abkühlen lassen und rautenförmig in ca. 2,5 cm breite Stücke schneiden.

Zubereitung der Glasur:

Den Zucker mit Wasser und Zitronensaft aufkochen und ca. 2 Min. köcheln. Von der Herdplatte nehmen und mit dem Kakaopulver verrühren. Die Magenbrotstücke mit Hilfe von zwei Gabeln in die Glasur tauchen und auf einem Kuchengitter ca. 2 Std. trocknen lassen. In einer luftdicht verschlossenen Dose ist das Magenbrot ca. 1-2 Wochen haltbar.

Dauer-Backtrennfolie



Art.-Nr. 409149



Arbeitszeit: ca. ca. 45 Minuten



Backzeit: ca. 15-20 Minuten



Alles für deine
Backideen ...
Tortissimo[®]
Backzubehör

Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel +49 6407 4034-4000 · www.tortissimo.de