Magenbrot



Köstliches Magenbrot wie vom Weihnachtsmarkt.

ca. 50 Stück

Zubereitungszeit: 55 min
Wartezeit: 10 Std
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

1. 125 g Honig
2. 150 g Zucker
3. 2 EL Wasser
4. 100 ml Milch
5. 1 TL Natron
6. 400 g Mehl
7. 20 g Kakaopulver, ungesüßt
8. 1 TL Lebkuchengewürz
9. 1 TL Zimt
10. Abrieb von 1 Bio-Orange

11. Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Für die Glasur

200 g Zucker
80 ml Wasser
20 g Kakaopulver, ungesüßt
1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend den Teig zubereiten. Dazu zuerst Honig, Zucker und Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Bitte nicht kochen lassen! Topf vom Herd nehmen und zu Seite stellen.
2. Milch erwärmen und das Natron dazugeben und on der Milch auflösen. Ebenfalls zur Seite stellen.
3. Die restlichen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gründlich mischen. Die abgekühlte Natron-Milch und Honig-Zucker-Masse dazugeben und mit einem Löffel alles zu einem Teig vermengen. Die Schüssel abdecken und über Nacht zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.
4. Am nächsten Tag den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
6. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 6 gleiche Stücke teilen und daraus jeweils eine Rolle formen. Die 6 Rollen mit etwas Abstand auf das Backblech legen und in der Ofenmitte für ca. 25 Minuten (+/- 5 Minuten) backen. Anschließend die Rollen komplett abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit die Glasur zubereiten. Dazu Zucker und Wasser aufkochen. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat, Das Kakaopulver und den Zitronensaft einrühren und die Glasur abkühlen lassen.
8. Die abgekühlten Rollen nacheinander in ca. 1,5 breite Scheiben schneiden (Trapeze oder schräge Stücke sind ebenfalls gängige Formen für dieses Gebäck).
9. Nun gibt es zwei Möglichkeiten. Entweder ihr teilt die Stücke auf 4 Schüsseln auf

und teilt die Glasur auf die Schüsseln auf, oder ihr macht das in einer Schüssel nacheinander. Also: Gebäckstücke in eine Schüssel geben, mit ¼ der Glasur übergießen und solange mit einem Löffel umrühren, bis die Glasur komplett vom Gebäck aufgesogen wurde.

10. Die Magenbrote nebeneinander auf Backpapier legen und dort komplett trocknen lassen. Anschließend in eine luftdichte Dose legen und 2-3 Tage durchziehen lassen.