

# Magenbrot zur "Chilbizyt"

Kategorien: Backen, Gebaeck, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Weiche Butter
1		Ei
375	Gramm	Zucker
80	Gramm	Ungezuckertes Kakaopulver
1/2	Teel.	Piment; gemahlen
1	Essl.	Zimtpulver
1	Teel.	Kardamom; gemahlen
1	Teel.	Nelkenpulver
125	ml	Starker kalter Kaffee
750	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver

## GLASUR

---

250	Gramm	Puderzucker
75	Gramm	Kakaopulver
200	ml	Wasser
1	Essl.	Butter

## Anleitung:

Die einen lieben es heiss, die anderen laesst kalt: frisches Magenbrot. Aber gefragt haben sich wahrscheinlich alle Chilbigaengerinnen und -gaenger schon mal, was die kleinen mundgerechten (oder magengerechten?) Lebkuchenbroetchen so schmackhaft wuerzig macht. Im folgenden Rezept erfahren Sie es:

Butter mit Ei und Zucker sehr schaumig schlagen.

Kakao, Gewuerze und Kaffee unterruehren. Mehl und Backpulver mischen und loeffelweise unter die schaumige Masse ruehren.

Alles von Hand kneten, bis ein weicher, geschmeidiger Teig entstanden ist.

Aus dem Teig Rollen von etwa 3 cm Durchmesser formen und diese leicht flach druecken.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Das Magenbrot im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille waehrend 20-30 Minuten nicht zu stark durchbacken.

Herausnehmen und noch heiss in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Auskuehlen lassen.

Fuer die Glasur Puderzucker und Kakao sieben und im Wasser so lange sprudelnd kochen lassen, bis die Fluessigkeit wie ein Faden von der Kelle fliesst.

Pfanne vom Feuer ziehen und Butter unterruehren.

Die Magenbrotscheiben in die heisse Glasur tauchen und auf einem Backpapier fest werden lassen.