

Magenbrot

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Honig
250	Gramm	Zucker
500	Gramm	Mehl
25	Gramm	Zwieback gemahlen
1	Teel.	Zimt
1/4	Teel.	Nelkenpulver
50	Gramm	Orangeat gewürfelt
50	Gramm	Zitronat gewürfelt
50	Gramm	Haselnüsse gehackt
1 1/2	Teel.	Hirschhornsalz
125	ml	Milch
300	Gramm	Zucker
100	ml	Wasser
35	Gramm	Dunkle Schokolade

Anleitung:

Honig und Zucker in einer Pfanne unter Rühren auf 60 Grad erwärmen (unbedingt mit Thermometer prüfen).

Alle restliche Zutaten - ausser Hirschhornsalz und Milch - in einer Schüssel mischen; Hirschhornsalz mit dem Milch anrühren, mit der Honiglösung zugeben, alles zusammenfügen und kurz kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur über Nacht stehen lassen.

Den Teig in 8 Teile (bezogen auf 1 Rezept) schneiden, diese mit den Händen zu 2 cm dicken Rollen formen und mit mindestens 4 cm Abstand auf mit Backtrennpapier belegte Bleche legen. Ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen.

Nach dem Abkühlen schräg in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Für die Glasur, Zucker mit Wasser unter Rühren aufkochen, ca. 2 bis 3 Minuten unter Rühren weiterkochen. Die zerbröckelte Schokolade zugeben und aufschmelzen.

1/4 der Magenbrotstücke in eine Schüssel geben, unter Wenden mit ca. 1/4 der siedenden Glasur beträufeln, so dass die Magenbrotstücke gut belegt werden. Auf Backtrennpapier verteilen. Mit dem restlichen Gebäck gleich verfahren.

Beachten: zu dünne Glasur überzieht das Magenbrot schlecht; dann nochmals kochen. Zu dicke Glasur bröckelt sofort: mit Wasser leicht verdünnen und wieder erwärmen.

Magenbrot in einer verschliessbaren Dose aufbewahren.