

Magenbrot

Teig:

500 g Weizenmehl Typ 550

$\frac{3}{4}$ Pck. Backpulver

350 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 EL Zimt

2 EL Kakao

$\frac{1}{2}$ TL Nelkenpulver

2 EL Lebkuchengewürz

1 Prise Salz

1 EL Rum

300 ml Wasser

Glasur:

100 g Zartbitterschokolade

20 g Butter

100 ml Wasser

2 EL Kakao

300 g Puderzucker



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Alle Teigzutaten miteinander verkneten.
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig gleichmäßig mit dem kleinen Streicher im gefetteten Ofenzauberer verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze**
auf unterster Schiene **ca. 20-25 min.** backen.

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen, anschließend in ca. 2 x 4 cm Stücke schneiden.

Butter, Wasser und Schokolade leicht erwärmen und miteinander vermischen.
(im TM: **2 min./60 Grad/Stufe 1**)

Kakao und Puderzucker einrühren.
(im TM: **3 min./Stufe 2**)

Magenbrotstückchen in die große Edelstahlschüssel geben und Guss dazu füllen.
Vorsichtig miteinander vermischen und danach auf Backpapier trocknen lassen.