

Magenbrot

Magenbrot gehörte ursprünglich wohl zu der Familie von Honiglebkuchen

Zutaten:

- 250 g Honig
- 250 g Zucker
- 500 g Mehl
- 25 g Zwieback; gemahlen
- 1 Tl. Zimt
- 1/4 Tl. Nelkenpulver
- 50 g Orangeat; gewürfelt
- 50 g Zitronat; gewürfelt
- 50 g Haselnüsse; gehackt
- 1 1/2 Tl. Hirschhornsalz
- 125 ml Milch

Glasur

- 300 g Zucker
- 1 dl Wasser
- 35 g Dunkle Schokolade

ZUBEREITUNG:

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

Das Magenbrot in verschliessbaren Blechdosen aufbewahren.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/magenbrot/home.html