



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Magenbrot



ZUTATEN:

330 g Weizenmehl Type 550
180 g Honig (kühl)
10 g Butter
8 g ABC Trieb
2,5 g Kakao
1 g Lebkuchengewürz
100 g Milch

Glasur:

120 g Wasser
360 g Zucker
2 g Kakao

ZUBEREITUNG:

Erstmal Danke an die Bäckerei Schimpf aus Schönaich für dieses tolle Rezept! Mein Opa hat dort gelernt und gearbeitet und in seinem Leben tauuuusende Magenbrote gemacht :-)

Profi-Tipp: a) ABC Trieb ist auch bekannt als Hirschhornsalz und ist besonders für flache Gebäcke geeignet b) Wir verwenden Back-Kakao (also ungesüßt)

Alle Zutaten für den Teig von Hand miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den ABC Trieb vorher in etwas Milch auflösen. Den Teig dann für ein paar Stunden, besser über Nacht kalt stellen, sodass die Gewürze gut durchziehen können.

Dann den Teig zu Stangen mit ca. 3cm Durchmesser ausrollen. Die Stangen dann auf ein Backblech mit Backpapier legen und nochmal etwas flach drücken. Bei 180°C Umluft für 11 bis 12 Minuten backen. Solange sie noch lauwarm sind, rautenförmig aufschneiden mit maximal 2cm Breite. Dann einen Tag trocknen lassen.



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Magenbrot



Lebkuchengewürz:

5 g	Nelken
15 g	Zimt
5 g	Muskat
50 g	Zitrone
10 g	Kardamom
15 g	Mandeln
5 g	Ingwer

Nun die Zutaten für die Glasur in einen Topf geben und zum Faden kochen. Das heißt, ihr kocht die Flüssigkeit auf 112°C auf. Magenbrote in eine Schüssel geben und mit der noch heißen Glasur übergießen. Gut vermengen, sodass alle Magenbrote sehr gut mit der Glasur bedeckt sind. Dann einzeln auf ein Backpapier legen und eine Nacht trocknen lassen.