



Magenbrot

Zutaten:

- 450 g Mehl
- 2 EL Kakao
- 1 TL Zimt
- 125 g Honig
- 150 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 1½ TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 1½ TL Natron
- 75 g sehr fein gehacktes Orangeat
- 115 ml lauwarme Milch
- Abrieb einer Zitrone

Zucker Glasur:

- 115 ml Wasser
- 400 g Zucker
- 1½ TL Zitronensaft
- 1 TL Kakao

Zubereitung Teig:

Für den Teig gebt ihr zuerst das Wasser mit dem Honig und dem Zucker in einen Topf und erhitzt die Mischung langsam. Am besten rührt ihr sie immer wieder um – denn die Masse darf nicht kochen! Der Zucker muss sich dennoch vollständig aufgelöst haben, bevor ihr den Topf vom Herd nehmt.

Während die Masse etwas abkühlt, wird das Mehl in eine Schüssel gesiebt und mit dem Kakao, den Gewürzen und dem Salz vermengt.

Das Orangeat mit einem Messer fein hacken oder, so wie ich, zusammen mit der lauwarmen Milch mit einem Stabmixer pürieren.

Nun das Natron zur Milch geben und mit dem Orangeat zur warmen Honigmasse geben. Nun wird alles kurz miteinander verrührt und nun gebt ihr die Mischung zum Mehl. Die Schale einer gewaschenen Zitrone fein darüber reiben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abdecken und ihn am besten über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen, damit er sein Aroma entfalten kann.

Am nächsten Tag

Das Backrohr auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Teig einmal kurz durchkneten. Ich habe ihn in 6 gleich große Stücke geteilt und aus jedem Stück eine Rolle geformt.

Die Rolle sollte so lang wie ein Backblech sein. Nun die Teigrollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (eventuell ein zweites Blech verwenden) und ein bisschen flach drücken.

Das Blech für ca. 15 bis 20 Minuten in das Backrohr geben.

Die duftenden Rollen aus dem Rohr holen und etwas auskühlen lassen.

Die Zuckerglasur:

Den Zucker mit etwas Wasser und dem Zitronensaft in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 2 Minuten kochen lassen. Bitte immer rühren. Den Topf von der Platte nehmen und den Kakao unterrühren.

Die nun, etwas abgekühlten Gebäckstücke leicht schräg - in rautenförmige Stücke, ca. 3cm breit schneiden.

Zum Glasieren nehmt ihr zwei Gabeln und legt die Stücke einzeln in die Zuckerglasur. Dort wendet ihr die Stücke, bis sie vollständig mit Glasur überzogen sind. Verbrennt euch nicht, der Sirup ist heiß!!

Dann die Gebäckstücke auf ein Kuchengitter legen, damit die überschüssige Glasur abrinnen kann. Das macht ihr mit allen Stücken so. Irgendwann beginnt die Glasur kalt zu werden, dann könnt ihr sie aber wieder auf dem Herd aufwärmen. Die Gebäckstücke nun vollständig auskühlen lassen bis die Glasur trocken ist.

Wenn das Magenbrot schon 2 bis 3 Tage durchziehen konnte, schmeckt es am besten.

An einem kühlen Ort in einer Blechdose aufbewahrt, hält sich das Magenbrot ca. 2 Wochen.

Da mein Freund Schokolade so liebt, habe ich die Hälfte der Lebkuchenteile in Schokolade getunkt. Die sind dann etwas härter, da die Zuckerglasur den Lebkuchen richtig weichmacht.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.