



Magenbrot – Babait Café

Dessert, Teige • Gebäck, Schokolade
R.Warna

Zutaten

500g Mehl
250g Zucker
2 EL Backpulver
2 EL Kakaopulver
1 EL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
3 dl Sojamilch
100g flüssiger Honig
Zutaten Glasur:
80g dunkle Schokolade,
zerbröckelt
80g Margarine
5-6 EL Wasser
1 EL Schokoladenpulver
250g Puderzucker

Zubereitung

Magenbrot Rezept (für ca. 80 Stück)

1. Teigzubereitung: Alle Zutaten (bis auf das Salz) in einer Schüssel mischen, Mulde formen. Erwärmtes Milchwasser mit Honig vermischen und in die Mulde giessen. Zu einem glatten Teig verrühren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 1,5 cm dick ausstreichen. Bei 180°C für 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Rechtecke von 2 x 4 cm schneiden.

2. Glasur: Schokolade und Butter mit Wasser langsam schmelzen. Schokoladenpulver und Puderzucker dazugeben und glatt rühren. Ein Viertel der Magenbrotstücke mit einem Viertel der Glasur überziehen, dann auf ein Gitter legen und trocknen lassen. Vorgang mit den restlichen Stücken wiederholen.

Zeitaufwand: Zubereitung ca. 50 Min., Backen ca. 30 Min., Auskühlen ca. 20 Min., Trocknen ca. 1 Std.