

# Magenbrot

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Backen: ca. 20 Min.

Trocknen: ca. 1 Std.

Ergibt ca. 40 Stück

## Teig

**300 g Ruchmehl**

**½ Päckli Backpulver**

**2 Esslöffel Kakaopulver**

**2 Esslöffel Rahm**

**½ Teelöffel Zimt**

**½ Teelöffel Nelkenpulver**

**2 Prisen Muskat**

**2 Prisen Salz**

**125 g Zucker**

**1½ dl Wasser**

**1 Esslöffel Kirsch**

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.
2. Zucker, Wasser und Kirsch begeben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Ca. 2 cm dick mit wenig Mehl rechteckig auswallen.

**Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen, Papier entfernen, auskühlen. Teig in ca. 2×4 cm grosse Stücke schneiden, in eine grosse Schüssel geben.



## Glasur

**100 g dunkle Schokolade**

(z. B. Cailler Cuisine Noir 64 %),  
in Stücken

**20 g Butter**

**1 dl Wasser**

**250 g Puderzucker**

**2 Prisen Salz**

**1 Prise Nelkenpulver**

**1 Prise Muskat**

1. Schokolade und Butter mit dem Wasser in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen, Pfanne von der Platte nehmen.
2. Puderzucker und alle restlichen Zutaten begeben, glatt rühren. Die Glasur über die Stücke giessen, sorgfältig mischen, bis alle gleichmässig überzogen sind. Auf einem Gitter verteilen, ca. 1 Std. trocknen.

**Haltbarkeit:** in einer Dose gut verschlossen 1 Woche.

**Tipp:** Glasur mit einem Esslöffel Kirsch verfeinern.