

Magenbrot wie vom Weihnachtsmarkt

Rezept von Eva Bachmann



Angaben für ca. 72 Stücke Magenbrot

Am allerbesten wird euer Magenbrot, wenn ihr den Teig nach der Zubereitung über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lasst. Dann ziehen die Gewürze schön durch und euer Magenbrot schmeckt einfach noch besser.

MAGENBROTTEIG

125 g Honig
150 g Zucker
2 Ei Wasser
2 Ei Kakao
1 TI Zimt
1 ½ TI Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
75 g sehr fein gehacktes Orangeat
115 ml lauwarme Milch
1 ½ TI Natron
etwas Schalenabrieb einer Bio Zitrone

ZUCKERGLASUR

400 g Zucker
115 ml Wasser
1 ½ TI Zitronensaft
1 TI Kakao

Teigzubereitung

Für den würzigen Magenbrotteig gebt ihr zuerst den Honig zusammen mit Zucker und Wasser in einen Topf und erhitzt die Mischung langsam. Rührt sie immer wieder um und achtet darauf, dass sie nicht zu Kochen beginnt. Der Zucker sollte sich vollständig aufgelöst haben, bevor ihr den Topf von der Platte nehmt. Während der Honig-Sirup etwas abkühlt, könnt ihr das Mehl in eine Schüssel sieben und es anschließend mit Kakao, Gewürzen und Salz vermengen.

Das Orangeat könnt ihr entweder mit einem Messer superduper fein hacken oder, so wie ich, zusammen mit der lauwarmen Milch in einen Mixer geben und häckseln. So wird das Orangeat fast schon atomar und man beißt beim Naschen nicht auf klebrig-zähe Stücke.

Gebt nun das Natron in die Milch und gießt sie zusammen mit dem Orangeat in die noch warme Honigmasse. Verrührt alles kurz miteinander und gießt die Mischung dann zum Mehl. Reibt die Schale einer gewaschenen Bio Zitrone fein darüber und verknetet alles zu einem glatten, herrlich duftenden Teig. Deckt den Teig ab und lasst ihn bestenfalls über Nacht bei Zimmertemperatur durchziehen.

Der Tag danach

Am nächsten Tag könnt ihr euren Ofen direkt auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Teig noch einmal kurz durchkneten. Teilt ihn anschließend in 6 gleich große Portionen. Aus jedem Stück formt ihr nun eine Rolle. Jede Rolle sollte in etwa die Länge der langen Backblechseite haben. Verteilt je 3 Teigrollen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche und drückt sie ein wenig flach.

Jetzt kommt das erste Blech für ca. 15 bis 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen. Danach könnt ihr die Magenbrote aus dem Ofen holen und das zweite Blech backen. Während die ersten Rollen ein klein wenig auf einem Kuchengitter auskühlen, geht es ans Anrühren der Zuckerglasur.

Zuckerglasur kochen

Für die Zuckerglasur gebt ihr den Zucker zusammen mit etwas Wasser und Zitronensaft in einen kleinen Topf. Erwärmt die Mischung unter stetigem Rühren bis sie sprudelnd kocht. Jetzt solltet ihr den Sirup für weitere 2 Minuten köcheln lassen. Währenddessen immer wieder mal rühren. Sind die 2 Minuten um, nehmt ihr den Topf von der Platte und rührt einen Teelöffel Kakaopulver mit dem Schneebesen unter. Fertig ist die perfekte Magenbrotglasur.

Schneidet nun die leicht abgekühlten, aber noch warmen Magenbrotrollen leicht schräg in kleine, rautenförmige Lebkuchenstücke. Zur Orientierung nehme ich immer meinen Zeige- und Mittelfinger. Zusammen sind sie etwa 3cm breit. Die perfekte Magenbrotgröße also.

Bereitet euch nun zwei Kuchengitter vor, auf denen die Stücke nach dem Glasieren abtropfen können. Legt gegebenenfalls Backpapier unter. Zum Glasieren schnappt ihr euch am Besten zwei Gabeln und schubst die Magenbrotstücke portionsweise in die Zuckerglasur. Vorsicht: Der Sirup ist heiß! Wendet sie mit Hilfe der beiden Gabeln von allen Seiten darin, bis sie komplett vom Sirup umhüllt sind. Hebt sie anschließend mit den Gabeln auf das Kuchengitter, damit die überschüssige Glasur abtropfen kann. Verfahrt mit allen Magenbrotstücken und dem zweiten Blech genauso. Ihr solltet möglichst zügig arbeiten, da die Glasur irgendwann beginnt, anzuziehen und fest wird. Lasst das fertige Magenbrot nun vollständig auskühlen und die Glasur trocknen.

Am besten schmeckt das Magenbrot, wenn es schon 2 bis 3 Tage durchziehen konnte. In einer geschlossenen Blechdose verstaut und an einem kühlen Ort aufbewahrt, könnt ihr das Magenbrot auch in zwei Woche noch ohne Bedenken vernaschen.