

Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Freitag, den 23.11.2018

Magenbrot

Für ca. 50 Stück

Zutaten:

Für das Magenbrot

250 g Mehl (Type 405)
1 EL Kakao
2,5 TL Backpulver
50 g Butter
100 g Zucker
1 Ei (Größe M)
1 Espresso, kalt
1 Prise Salz
1 TL Zimt
1/2 TL Nelken, gemahlen

Für die Glasur:

350 g Zucker
10 g Kakao

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C, Ober- und Unterhitze, vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Das Mehl, den Kakao und das Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Die weiche Butter, den Zucker, das Ei, den Espresso, das Salz sowie den Zimt und die gemahlene Nelken zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig in 4 Portionen teilen und ca. 30 cm lange Stangen rollen, die Stangen auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und die abgekühlten Stangen in Rauten schneiden.
4. Für die Glasur den Zucker mit 125 ml Wasser aufkochen, den Kakao mit dem Schneebesen einrühren und weiterkochen bis eine cremige Glasur entsteht. Die Glasur etwas abkühlen lassen. Die geschnittenen Magenbrote mit Hilfe von zwei Gabeln in der Glasur wälzen, auf ein Gitter zum Abtropfen setzen, dann auf Backpapier über Nacht trocknen lassen.

