

Magenbrot

Zutaten:

450 g Weizenmehl
450 g Zucker
50 g Kakaopulver
12 g Pottasche
Saft einer viertelten Zitrone
1/4 Teelöffel Zimt
1 Prise gemahlene Nelken



Glasur:

150 ml heißes Wasser
400 g Zucker
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
25 g Kakaopulver
1/4 Teelöffel Zimt
evtl. nochmals bis zu 150 ml Wasser dazugeben

Zubereitung:

Die Pottasche in heißem Wasser auflösen. Zucker, Nelken, Zimt, Zitronensaft und Kakaopulver einrühren.

Zum Schluss das Mehl hinzufügen und so lange Kneten, bis ein ziemlich fester Teig entsteht, evtl. noch einige Tropfen Wasser oder Zitronensaft hinzufügen. Den Teig zu lange, daumendicke Würste ausrollen und im großzügigen Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Den Backofen auf 150°C-160°C vorheizen und die Würste etwa 10-15 Minuten backen bis sie unten etwas gelblich werden.

Nach dem Backen etwas auskühlen lassen und schräge Stücke im Abstand von ca. 1 cm aus der Wurst schneiden.

Für die Glasur das Wasser in einen Topf geben, mit abgeriebener Zitronenschale würzen und zusammen mit dem Zucker, Kakaopulver und Zimt so lange kochen, bis eine Glasur entsteht die Fäden zieht. Das kann bis zu einer Stunde dauern. Um das einbrennen zu vermeiden kann man gelegentlich noch

etwas Wasser zugießen.

Die Magenbrotstücke portionsweise in eine Schüssel geben und mit Glasur übergießen. Es sollten alle Stücke vollständig mit Glasur umgeben sein, erst dann herausnehmen und trocknen lassen. Auf diese Art mit den restlichen Stücken fortfahren, bis alle Magenbrotteile glasiert sind.