

Das Magenbrot-Rezept von Betty Bossi

Zutaten für den Teig

300 g	Ruchmehl
0,5 Päckli	Backpulver
2 EL	Kakaopulver
2 EL	Rahm
0,5 TL	Zimt
0,5 TL	Nelkenpulver
2 Prisen	Muskat
2 Prisen	Salz
125 g	Zucker
1,5 dl	Wasser
1 EL	Kirsch

Zutaten für die Glasur

100 g	dunkle Schokolade
20 g	Butter
1 dl	Wasser
250 g	Puderzucker
2 Prisen	Salz
1 Prise	Nelkenpulver
1 Prise	Muskat

Und so wirds gemacht:

Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.

Zucker, Wasser und Kirsch begeben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Zirka zwei Zentimeter dick mit wenig Mehl rechteckig auswallen.

Zirka 20 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen, Papier entfernen, auskühlen lassen. Teig in zirka zwei mal vier Zentimeter grosse Stücke schneiden, in eine grosse Schüssel geben.

Schokolade und Butter mit dem Wasser in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen, Pfanne von der Platte nehmen.

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, zirka eine Stunde trocknen lassen.

Haltbarkeit: In einer Dose gut verschlossen eine Woche.

Quelle: www.bettybossi.ch