



Magenbrot

Zutaten

500 g	Ruchmehl
450 g	Wasser
100 g	brauner Zucker
1.5 EL	Kirsch
15 g	Backpulver
60 g	Honig, flüssig
30 g	Kakaopulver
5 g	Zimt
10 g	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz
250 g	Zucker
100 g	Milchschokolade, in Stücken
100 g	Wasser
50 g	Schokoladenpulver
25 g	Butter

Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit Salz in den Mixtopf geben und **45 Sek./Stufe 4** zu einem Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 220°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Teig in 3 Portionen teilen, je zu 30 cm langen Rollen formen, mit genügend Abstand aufs vorbereitete Backblech legen. Die Teigrollen flachdrücken, bis sie 4 cm breit sind. Alt. Teig 1.5cm dick ausstreichen.

Magenbrot ca. 20 Minuten (220°C) in der Mitte des Backofens backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter 5 Minuten abkühlen lassen.

Enden der noch sehr warmen Magenbrotstangen abschneiden (80 g). Magenbrotabschnitte im Mixtopf, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen. Magenbrotstangen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit der Schnittfläche nach oben in einer weiten Form (30 x 20 x 5 cm) auslegen.

Zucker **30 Sek./Stufe 10** pulverisieren. Milchschokolade zugeben und **20 Sek./Stufe 10** zerkleinern. Wasser, Schokoladenpulver und Butter begeben und **2 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen.

Masse über das Magenbrot giessen, Form hin und her bewegen und 15 Minuten ziehen lassen.

Magenbrotstücke wenden, darauf achten, dass alle Magenbrote gut benetzt sind (ev. wiederholen), auf ein bis zwei Kuchengittern verteilen, trocknen lassen (4 Stunden) und servieren.