

## Magenbrot

### Zutaten für ca. 600g

300	g	Ruchmehl
125	g	Zucker
7	g	Backpulver
2	EL	Kakaopulver
1	TL	Lebkuchengewürz
2	Prisen	Salz
2	EL	Rahm
1.5	dl	Wasser
2	EL	Kirsch

Mehl mit den Zutaten gut mischen.

Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Teig auf Backpapier 2cm dick rechteckig auswallen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der untersten Rille 20 Minuten backen.

Teig auf einem Gitter auskühlen lassen und anschließend in 2x4cm grosse Stücke schneiden. Diese in eine grosse Schüssel geben.

100	g	Kuvertüre, zartbitter
20	g	Butter
1	dl	Wasser

Hacken und in eine Pfanne geben.

Zu Schokolade geben und alles erwärmen bis es geschmolzen ist. Pfanne vom Herd nehmen.

250	g	Puderzucker
2	Prisen	Salz
2	Prisen	Lebkuchengewürz

Restliche Zutaten zur Schokolade geben und mit dem Stabmixer zu einer glatten Crème rühren.

Glasur über die Lebkuchenstücke giessen. Sorgfältig mischen bis alle gleichmässig überzogen sind.

Magenbrot auf einem Gitter verteilen und ca. eine Stunde trocknen lassen.

