

## Magenbrot

### Zutaten für 800g

300 g	Ruchmehl
90 g	Grober Rohrzucker
7 g	Backpulver
10 g	<b>Lebkuchen &amp; Biber</b>
2 EL	Kakaopulver
2 Prise	Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen.

1 $\frac{3}{4}$ dl	Milchwasser $\frac{1}{2}$ Milch $\frac{1}{2}$ Wasser
3 EL	flüssiger Honig

Milchwasser und Honig verrühren, zum Mehl giessen, zu einem Teig kneten. Teig zu zwei Rollen von ca. 3.5 cm Ø formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Rollen etwas flach drücken.

Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, abkühlen. Magenbrot in ca. 1½ cm dicke Stk. schneiden, in eine weite Gratinform legen.

$\frac{3}{4}$ dl	Wasser
20 g	Butter
100 g	dunkle Schokolade
200 g	Puderzucker

Wasser mit der Butter in einer kleinen Pfanne erwärmen, Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade in kleine Stücke brechen, begeben, unter Rühren schmelzen. Puderzucker begeben, glattrühren.

Magenbrot in die Glasur tauchen und anschliessend auf einem Teller 10 Min. ziehen lassen. Den Vorgang wiederholen. Das fertige Magenbrot auf einem Gitter 1 Stunde trocknen lassen.



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

**Lebkuchen & Biber**