

Weihnachtsbacken Rezepte

Magenbrot

Gattung: Gebäck, Honig, Weihnachten

250 g	Honig	50 g	Orangeat; gewürfelt
250 g	Zucker	50 g	Zitronat; gewürfelt
500 g	Mehl	50 g	Haselnüsse; gehackt
25 g	Zwieback; gemahlen	1,50 Teel.	Hirschhornsalz
1 Teel.	Zimt	125 ml	Milch
1/4 Teel.	Nelkenpulver		

Glasuren

300 g	Zucker	35 g	Dunkle Schokolade
1 dl	Wasser		

Honig und Zucker in einer Pfanne unter Rühren auf 60 Grad erwärmen (unbedingt mit Thermometer prüfen). Alle restliche Zutaten - außer Hirschhornsalz und Milch - in einer Schüssel mischen; Hirschhornsalz mit dem Milch anrühren, mit der Honiglösung zugeben, alles zusammenfügen und kurz kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur über Nacht stehen lassen. Den Teig in 8 Teile (bezogen auf 1 Rezept) schneiden, diese mit den Händen zu 2 cm dicken Rollen formen und mit mindestens 4 cm Abstand auf mit Backtrennpapier belegte Bleche legen. Ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen. Nach dem Abkühlen schrägt in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Für die Glasur, Zucker mit Wasser unter Rühren aufkochen, ca. 2 bis 3 Minuten unter Rühren weiterkochen. Die zerbröckelte Schokolade zugeben und aufschmelzen. 1/4 der Magenbrotstücke in eine Schüssel geben, unter Wenden mit ca. 1/4 der siedenden Glasur beträufeln, so dass die Magenbrotstücke gut belegt werden. Auf Backtrennpapier vereilen. Mit dem restlichen Gebäck gleich verfahren. Beachten: zu dünne Glasur überzieht das Magenbrot schlecht; dann nochmals kochen. Zu dicke Glasur bröckelt sofort: mit Wasser leicht verdünnen und wieder erwärmen.

Magenbrot in einer verschließbaren Dose aufbewahren.