Magenbrot backen

Ein bekanntes Gebäck, dass man nun auch selber machen kann.

Zutaten

- 250g Mehl
- 250g Roggenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250g Zucker
- 1 Brise gemalene Nelken
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Ei
- 0,5-1 Tasse Milch

für die Glasur:

- 250g Zucker
- 1,5 Esslöffel Kakaopulver
- 6 Esslöffel Wasser

Anleitung Teig

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und kräftig durchkneten.
2. Den Teig in Rollen von 2 cm Dicke formen (werden durch das Backpulver später noch grösser) und auf ein Backblech (gefettet oder mit Backpapier versehen) geben.
3. Bei 180 Grad ungefähr 20 Minuten backen, bis die Rollen hellbraun sind.
4. Die Rollen mit einem Messer in Stücke schneiden und abkühlen lassen.

Anleitung Glasur

1. Die Zutaten für die Glasur in einen Topf schütten, verrühren und einmal aufkochen.
2. Die Glasur entweder mit einem Backpinsel oder durch Eintauchen auf die Teigstücke aufbringen und trocknen lassen.

Bildnachweis

- Titelbild: © Markus Hagenlocher, veröffentlicht unter GNU Free Documentation License