

# Magenbrot

ergibt ca. 60 Stück

## Zutaten Teig:

500 g	Mehl
250 g	Zucker
1 Pack	Backpulver
1 EL	Zimt
1/2 EL	Nelkenpulver
2 EL	Kakaopulver
2 dl	Milch
1	Ei

## Zutaten Glasur:

600 g	Zucker
3 EL	Kakaopulver
140 ml	Wasser

## Zubereitung (30 Minuten)

1. Backofen auf 190°C Unter-/Oberhitze vorwärmen
2. Für den Teig alle Zutaten mischen und gut durchkneten.
3. Sechs Rollen 2 cm dick und ca. 38 cm lang (=Backblechlänge) formen. auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen  
Bei 190 Grad während ca. 15 Minuten backen.
4. in der Zwischenzeit alle Zutaten der Glasur zusammen aufkochen
5. Brotmesser schräg auf die noch heißen Rollen ansetzen, in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden und in eine grosse Schüssel mit Deckel geben.
6. Glasur über die vorbereiteten Magenbrotstücke giessen und zudecken. Schüssel vorsichtig wenden und drehen, damit die Glasur alle Magenbrotstücke bedeckt und einziehen kann.
7. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und auskühlen lassen.

