

## Chilbi-Magenbrot

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
Backen: ca. 20 Minuten  
ca. 100 Stück

### Zutaten Teig:

500g Ruchmehl  
¾ Päckli Backpulver  
250g Rohrzucker  
1 TL Vanillezucker  
1 ½ TL Zimt  
20g Kakao  
½ TL Nelkenpulver  
10g Lebkuchengewürz  
10g Kirsch  
20g Rahm  
270g Wasser  
1 Prise Muskat  
2 Prisen Salz

### Zutaten Glasur:

100g dunkle Schokolade  
20g Butter  
1 dl Wasser  
250g Puderzucker  
1 Msp Muskat  
1 Msp Zimt  
1 Msp Nelkenpulver  
1 TL Vanillezucker (Kochbuch Seite 39)



### Zubereitung Teig:

1. Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und **2.5 Min. auf Teigstufe** kneten.
2. Fertiger Teig ca. 1.5 bis 2.0 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.
3. Mixtopf reinigen.
4. Backofen auf 180 Grad vorheizen. 20 Min backen. Auskühlen lassen. In 2x4cm Stücke schneiden.



## Zubereitung Glasur:

1. Butter, Wasser und Schokolade in den Mixtopf und bei **5 Min. / Stufe 2 / 37 Grad** schmelzen lassen.
2. Restliche Zutaten für die Glasur in den Mixtopf beifügen und **10 Sek. / Stufe 5** mischen.
3. Abgekühltes Magenbrot in eine grosse Schüssel geben und die Glasur darüber giessen und mischen, bis alle Stücke gleichmässig glasiert sind.
4. Auf ein Blech legen und trocknen lassen.

### TIPP

*Statt Muskat kann man auch Anissamen zugeben. Je nach Geschmack darf auch mit den Gewürzen experimentieret werden.*