

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Magenbrot – Weihnachtsmarktfeeling für Zuhause

Zutaten

300 g
Dinkelmehl
130 g
Zucker
4 TL
Backpulver
1 EL
fettarmes Kakaopulver
½ TL
Zimt
½ TL
Nelkenpulver
1 Prise
Salz
2 Prisen
Muskatnuss
120 g
warme Pflanzenmilch (z.B. Soja-, Hafer, Dinkel- Reismilch etc.)
90 g
warmes Wasser
65 g
Birndicksaft (Birnel), alternativ Ahornsirup
80 g
dunkle Schokolade, gehackt
10 g
Margarine
5-6 EL
Wasser
1 EL
Kakaopulver
250 g
Puderzucker

Magenbrot ist eine süsse Backspeise, welche wundervolle Gewürze wie Zimt, Nelken und Muskatnuss enthält. Diese gelten als besonders magenfreundlich, weshalb das leckere Gebäck auch diesen etwas sonderbaren Namen trägt. Der bezaubernde Duft, welcher aus dem Backofen entweicht, verkündet den Beginn der Weihnachtszeit. Nach dem Auskühlen genießt unser Swissveg-Team die schokoladigen Bissen in der gemütlichen Küche. Veganes Magenbrot lässt sich schnell und einfach zubereiten und schmeckt zu jeder Jahreszeit.

Zubereitung

Teig:

Trockene Zutaten in einer Schüssel mischen. Birnel in Sojamilch und Wasser auflösen. Zugeben und gut mischen.

Klebrigen Teig auf einem Backblech mit Backpapier zu einem Rechteck von 20x30cm streichen. Im auf 180° C vorgeheizten Ofen 15 – 20 Min. backen.

Abkühlen lassen. In kleine Rechtecke von ca. 2 x 4cm schneiden.

Guss:

Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen. Kakaopulver, Margarine, Wasser und Puderzucker zugeben. Mit dem Schwingbesen vermischen. Den Guss im Wasserbad lassen.

¼ der Magenbrotstücke in eine Schüssel geben. ¼ des Gusses darüber giessen. Gut mischen, sodass sich der Guss gleichmässig verteilt. Vorgang wiederholen. Trocknen lassen.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer,Ofen.**

Rezeptgruppe: Dessert,Kekse.

Dieses Rezept von „Junge Vegane Küche“ von Philip Hochuli - Koch & Autor (leicht abgeändert) wurde eingetragen von: Swissveg / 2019-12-02 09:57:10

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2353

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2353&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>