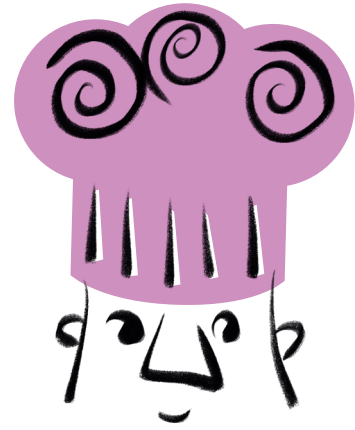


Rezept: Maagebrot

#Klassenaufgabe #Rezept



Einführung

Mmmh ... Maagebrot. Es gehört einfach zur Herbstmesse. Wisst ihr, was Maagebrot genau ist? Es ist so etwas wie ein Lebkuchen, der in kleine Stücke geschnitten ist. Seine Farbe hat das Maagebrot von Kakao- oder Schoggipulver. Seinen süssen Geschmack von den Lebkuchengewürzen und der dicken, dunkelbraunen Zuckerglasur. Lasst uns selbst Maagebrot machen!

Aufgabe

Wir machen gemeinsam Maagebrot. Auf der Website findest du ein Rezept.

Geräte und Materialien

- Küche und Küchengeräte
- Zutaten (siehe Rezept)

Extraaufgaben

- Eine Maagebrotproduktion besuchen

Verknüpfte Aufgaben

- 1.7 Die Geschichte der Spezialitäten
- 6.6 Mässfescht in der Schule!
- 7.2 Probiert einmal!
- 7.7 Die Herbstmesse im Interview

An den rosaroten Güggli ist das Maagebrot sofort erkennbar.



Rezept: Maagebrot, 80 Stück

Zutaten

Teig

500 g	Ruchmehl
250 g	Rohrzucker
2 EL	Backpulver
2 EL	Schokoladenpulver
1 EL	Birnbrotgewürz
1 EL	Zimt
1 Prise	Salz
3 dl	Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
100 g	flüssiger Honig

Glasur

80 g	dunkle Schokolade, zerbröckelt
10 g	Butter
5–6 EL	Wasser
1 EL	Schokoladenpulver
250 g	Puderzucker

Zubereitung - Teig

Schritt 1

Alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Milchwasser erwärmen (nicht kochen), Honig dazugeben, verrühren und in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt 2

Auf das mit Backpapier belegte Blech geben, 1,5 cm dick und glatt ausstreichen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.

Schritt 3

Auskühlen lassen und in Rechtecke von 2×4 cm schneiden.

Zubereitung - Glasur

Schritt 1

Schokolade und Butter mit Wasser langsam schmelzen lassen. Schokoladenpulver und Puderzucker dazusieben, glatt rühren.

Schritt 2

¼ der Magenbrotstücke in eine Schüssel geben, ¼ der Glasur darübergießen. So lange wenden, bis alle Magenbrotstücke gleichmässig mit der Glasur überzogen sind. Auf Backgitter legen und trocknen lassen. Mit den restlichen Magenbrotstücken gleich verfahren.

Rezept von swissmilk.ch.