

## Rezept für veganes Magenbrot

### Zutaten

#### für den Teig

- 150 g brauner Zucker
- 150 g Agavendicksaft (alternativ Ahornsirup)
- 50 ml Wasser
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 450 g Weizenmehl
- 30 g Backkakao
- 2 TL Zimt
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 1 Päckchen Natron (5 g)
- 1 TL Backpulver
- 100 ml Pflanzendrink



#### für die Glasur

- 200 g Puderzucker
- 75 ml Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Backkakao

---

### Zubereitung

1. Orangeat und Zitronat abwägen und in einem Standmixer fein häckseln.
2. Wasser, Zucker und Agavendicksaft in einem Topf vorsichtig erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist. Das zerkleinerte Orangeat und Zitronat unterrühren.
3. Weizenmehl, Backkakao, Zimt, Lebkuchengewürz, Natron und Backpulver zusammen mit der Zuckermasse in eine Schüssel geben.
4. Mit 100 Milliliter Pflanzendrink zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig mit einem Küchentuch abdecken und für ca. eine Stunde ruhen lassen.
5. Den Teig in sechs bis sieben Portionen teilen und auf der Arbeitsplatte zu langen Teigrollen formen. Die Rollen auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen verteilen, dabei zwischen den Teigrollen ausreichend Platz lassen. Bei 200 °C Ober- und Unterhitze für 15 Minuten backen.
6. Die fertigen Teigrollen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend die Magenbrote leicht schräg in ca. 3 Zentimeter große rautenförmige Stücke zuschneiden.
7. Für die Zuckerglasur alle Zutaten unter stetigem Rühren in einem Topf erwärmen. Das vegane Magenbrot in die Glasur tunken und auf einem Kuchengitter oder einem Stück Backpapier abtropfen lassen.