Dominosteine

Das Rezept für die süßen Dominosteine gehört einfach zum Advent. Die köstlichen kleinen Mehlspeisen schmecken allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 10,3 h

Gesamtzeit: 10,8 h

Zutaten

für den Teig

40 g	Honig
50 g	braunen Zucker
20 g	Butter
1 Stk.	Ei
150 g	Weizenmehl
1 Messerspitze	Pottasche
1 Messerspitze	Hirschhornsalz
1 EL	Rum
1 TL	Lebkuchengewürz

für die Füllung und Glasur

4 Blätter	Gelatine
400 g	Marmelade (Marille, Himbeere o.Ribisel)
400 g	Marzipan
400 g	Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Dominosteine** zuerst den Teig zubereiten. Dazu den Honig, Butter und Zucker erhitzen, rühren bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Ein wenig abkühlen lassen und das Weizenmehl und Ei hinzugeben. Jetzt das Hirschhornsalz mit Pottasche. mit Rum auflösen und mit Lebkuchengewürz unter die Teigmasse rühren.

2. Eine Backform mit zirka 12 x 20 cm, mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C zirka 15 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen und aus der Form lösen.

3. Für die Füllung die Gelatine in Wasser einweichen. Die Marmelade in einem Topf erwärmen. Die Gelatine in einem andern Topf erwärmen und zerlassen, einen Esslöffel der Marmelade zugeben. Zur Marmelade im Topf geben und im Kühlschrank für 20 Minuten kalt stellen.

4. Den Kuchenboden in eine passende Form mit Rand umstellen und mit dem abgekühlten Gelee bestreichen. Eine Arbeitsfläche mit Staubzucker bestäuben, darauf Marzipan auf Größe des Kuchenbodens ausrollen. Auf den Kuchen geben, andrücken und über Nacht im Kühlschrank kühlen lassen.

5. Die Kuvertüre klein hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Den Kuchenrand entfernen und den Kuchen in 2-3 cm große Würfel schneiden. Die Dominosteine mit einer Gabel in die Schokolade tunken und glasieren. Auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.

Tipp