Dominosteine Weihnachtsgebäck

Die Dominosteine aus Mürbteig sind schnell zubereitet, und schmecken einfach lecker.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

280 g	Mehl
80 g	Blockschokolade (gerieben)
200 g	Butter
60 g	Staubzucker
1 EL	Vanillezucker
180 g	Haselnüsse gerieben
2 Stk.	Eidotter
	Johannisbeermarmelade
	Zartbitter Schokolade

Zubereitung

1. Für die **Dominosteine Weihnachtsgebäck** zuerst den Zutaten Mürbteig herstellen. Dazu das Mehl auf einer Arbeitsplatte verteilen und die kalte Butter darüber reiben. Geriebene Blockschokolade, Haselnüsse, Staubzucker und Vanillezucker hinzumengen. In der Mitte eine kleine Grube drücken und die Eidotter hinein rühren.

2. Jetzt den Teig leicht und so kurz wie möglich kneten und zur Weiterverarbeitung in Folie gewickelt in den Kühlschrank stellen und 1 Stunde rasten lassen.

3. Den Mürbteig für die Dominosteine messerrückendick ausrollen und Rechtecke ausstechen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech bei zirka 180 Grad 10 - 12 min backen.

4. Die ausgekühlten Dominosteine mit der Johannisbeer Marmelade bestreichen und zusammensetzen. Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Danach die Kekse in die Schokoladeglasur tauchen und auf ein Backpapier trocknen lassen. Anschließend je nach

Belieben verzieren.

Tipp