

Dominosteine.

Kategorien: Weihnachten, Gefüllt, Plätzchen, Lebkuchen

Zutaten für: 64 Stück

250	Gramm	Honig
65	Gramm	Zucker
65	Gramm	Butter oder Margarine
2		Eier
		Feingeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1	Teel.	Honigkuchengewürz
2	Essl.	Dunkler Kakao
1	Prise	Salz
300	Gramm	Mehl Type 1050
3	Teel.	Backpulver
450	Gramm	Johannisbeergelee
		Evtl. 200 g Marzipan
100	Gramm	Puderzucker und
3	Essl.	Rum zum Füllen
400	Gramm	Dunkle Kuvertüre zum Eintauchen

Anleitung:

Die Herstellung erfordert Geduld und eine recht geschickte Hand.

Wer es ganz besonders gut meint, kann diese guten Dominosteine mit einer zusätzliche Füllung aus 200 g Marzipanrohmasse, die mit 100 g Puderzucker und 3 EL Rum verrührt wurde, noch verbessern.

Den Honig mit Zucker und Fett zunächst im Topf erwärmen. Dann in die abgekühlte Masse nacheinander die Gewürze und das mit Backpulver vermischte Mehl geben. Den Teig auf 2/3 eines mit Backpapier belegten Bleches streichen. Im Ofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen. Die Teigplatte teilen. Beide Schnittflächen dünn mit Johannisbeergelee und eventuell Marzipan zusammensetzen. Mit einem Sägemesser in Quadrate von 3 cm Kantenlänge schneiden. An trockener, kühler Stelle 24 Stunden stehen lassen, damit das Gebäck etwas antrocknet. Die Oberfläche der Würfel rundherum mit erwärmtem Gelee dünn bepinseln. Am folgenden Tag die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen. Die Würfel mit Hilfe einer langen, zweizinkigen Gabel (Pralinengabel) hineintauchen. Auf einem Gitter über Alufolie gut trocknen lassen.

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Kühlzeit: 24 Stunden

Backzeit: 20 Minuten