

Dominosteine

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Honig
125	Gramm	Zucker
25	Gramm	Butter
1	Pack.	Lebkuchengewürz
50		Geriebene Mandeln
1		Eigelb
300	Gramm	Mehl
5	Gramm	Hirschhornsalz
3	Gramm	Pottasche
6	Essl.	Wasser

FÜLLUNG

1/2	Glas	Himbeer-Konfitüre
150	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Puderzucker
1-2	Essl.	Rum

GLASUR

250	Gramm	Puderzucker
30	Gramm	Kakao
3-5	Essl.	Heisse Milch
25	Gramm	Zerlassenes Kokosfett

Anleitung:

Honig mit Zucker und Butter erhitzen und wieder abkühlen lassen. Das Eigelb mit der Honigmasse verrühren, Mehl mit den Gewürzen und Mandeln vermischen und portionsweise zugeben, zuletzt das in Wasser aufgelöste Hirschhornsalz und Pottasche gründlich verrühren. Den Teig etwa 1,5 cm dick auf ein gefettetes Blech streichen. Im Backofen bei 180° ca. 20 - 25 Min. backen.

Nach dem Abkühlen die Kuchenplatte einmal längs durchschneiden. Eines der beiden Rechtecke mit Himbeerkonfitüre bestreichen. Dann die mit Puderzucker und Rum verknetete Marzipanmasse entsprechend ausrollen und als zweite Schicht darauflegen. Auf die Marzipanmasse nochmals eine Schicht Himbeerkonfitüre streichen und das zweite Rechteck darauflegen. Aus der Kuchenplatte quadratische Würfel (ca. 4 x 4 cm) schneiden und mit Glasur überziehen.