



Dominosteine



Man kann nicht nur mit ihnen spielen, sondern man kann sie auch vernaschen. Gemeint sind die süßen Dominosteine, die auf keinem Weihnachtsteller fehlen dürfen. Selbstgemacht schmeckt die Praline aus Lebkuchen, Gelee und Marzipan natürlich noch viel besser. Also ran ans Backen!

Zutaten:

TEIG:

- 130 g flüssiger Honig
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g Mehl
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1,5 TL Backpulver
- Salz
- 1 Ei

GELEE:

- 6 Blätter weiße Gelatine
- 600 g Quittengelee



- 4 EL Zitronensaft

MARZIPAN:

- 100 g Walnusskerne
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 500 g Zartbitterkuvertüre
- 50 g weiße Kuvertüre

Zubereitung

1. Für den **Teig** Honig, Zucker und Butter zusammen aufkochen, leicht abkühlen lassen. Kuvertüre grob hacken, in die warme Honigmasse rühren. Mehl, Lebkuchengewürz, Backpulver und 1 Prise Salz in eine Schüssel sieben. Honigmasse und Ei kräftig unterrühren. Den Teig sofort in eine mit Backpapier ausgekleidete Backform (20 x 30 cm) geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 12-15 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.
2. Für das **Gelee** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quittengelee und Zitronensaft aufkochen und glattrühren. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Gelee auf den Kuchenboden gießen. Mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen.
3. Walnusskerne in einem Blitzhacker sehr fein hacken. In einem breiten Topf kurz anrösten, bis sie duften. Topf vom Herd nehmen. **Marzipan** grob reiben. Walnüsse und Marzipan zu einer glatten Masse verkneten. Auf Klarsichtfolie zu einem Rechteck (20 x 30 cm) drücken oder ausrollen und auf das Gelee stürzen. Klarsichtfolie abziehen. Den Kuchen aus der Form lösen.
4. Zartbitterkuvertüre hacken und 2/3 davon über einem heißen Wasserbad schmelzen - die Kuvertüre sollte nicht wärmer als 37 Grad werden! Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die restliche Kuvertüre unterrühren. Den Kuchen in 40 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Würfel in die Kuvertüre tauchen, auf einem Gitter abtropfen lassen und dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech trocknen lassen.
5. Weiße Kuvertüre wie oben beschrieben schmelzen, in einen kleinen Spritzbeutel geben und die Dominosteine damit verzieren. Kühl und trocken in einer Blechdose gelagert, halten sie ca. 1 Woche.



Tipp: Wer kein Temperiergerät hat, nimmt einen Tropfen Kuvertüre auf die Lippe. Fühlt er sich weder zu heiß noch zu kalt an, ist die Temperatur richtig. Oder Sie ersetzen 1/3 Kuvertüre durch weniger hitzeempfindliche Schokoladenglasur.