Rezept

Klassische Dominosteine

Ein Rezept von Klassische Dominosteine, am 27.04.2024

Zutaten

200 g	Honig
50 g	Butter
1 Päckchen	Backpulver
1 Msp.	Nelkenpulver
200 g	Johannisbeergelee
1 EL	Rum nach Belieben
	Fett für das Blech
100 g	brauner Zucker
500 g	Mehl
	1/2 TL Zimt
1	Ei
200 g	Marzipanrohmasse
300 g	Zartbitterkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 45 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Blech fetten. Honig mit Zu-cker und Butter schmelzen lassen. Mehl, Backpulver, Zimt, Nelken mit Honig und Ei verkneten. Auf dem Blech 1 cm dick ausrollen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen, heiß halbieren.

2. Gelee erwärmen und glatt rühren. Eine der Teigplatten dünn damit bestreichen. Marzipan mit Rum verkneten und zwischen Frischhaltefolie in Teigplattengröße ausrollen, auf die Geleeschicht legen, mit Gelee bestreichen, die zweite Teigplatte auflegen und andrücken. Teig in Würfel schneiden.

3. Kuvertüre schmelzen lassen, Würfel damit überziehen.