

Rezept

Dominosteine

Ein Rezept von Dominosteine, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 250 g Marzipanrohmasse | 200 g rote TK-Johannisbeeren (aufgetaut) |
| 180 g Zucker | 5 g Apfelpektin (Apotheke oder Spezialversand) |
| 30 g Glukosesirup (Spezialversand) | |

Für den Lebkuchenteig:

- | | |
|--------------------------------|---|
| 50 g Mehl | 100 g gemahlene Haselnüsse |
| 120 g gemahlene Mandeln | 1-2 TL Lebkuchengewürz |
| 125 g Marzipanrohmasse | 1 EL Honig |
| 1 EL Aprikosenkonfitüre | Saft und begeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone |
| 50 g gehacktes Zitronat | 50 g gehacktes Orangeat |
| 3 Eiweiß | 200 g Zucker |
| 3 g Hirschhornsalz | ca. 750 g Zartbitterkuvertüre |

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Marzipanrohmasse zwischen zwei Lagen Backpapier auf 25 × 36 cm ausrollen. Das obere Backpapier abziehen, den Rahmen um das Marzipan legen.
2. Die Johannisbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und 160 g abwiegen. 30 g Zucker mit dem Apfelpektin mischen, mit dem Johannisbeermark aufkochen. Glukosesirup und nach und nach den restlichen Zucker dazugeben. Die Masse auf 107° kochen. Auf dem Marzipan glatt verstreichen. Den Rahmen abheben und säubern. Den Backofen auf 190° vorheizen.
3. Für den Lebkuchen Mehl sieben, mit Haselnüssen, Mandeln und Lebkuchengewürz mischen. Marzipan, Honig, Konfitüre, Zitronensaft, -schale, Zitronat und Orangeat verkneten. Die Eiweiße mit dem Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen, ein Drittel davon unter die Marzipanmischung arbeiten, dann den Rest und die Mehl-Nuss-Mischung ebenfalls unterheben. Hirschhornsalz mit etwas Wasser anrühren und unterrühren. Eine Backmatte auf ein Backblech legen und den Backrahmen daraufsetzen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und ca. 15 Min. (Mitte) backen.
4. Kurz abkühlen lassen, Rahmen entfernen, Lebkuchen mithilfe der Backmatte auf das Gelee stürzen. Matte mit einer Platte beschweren. Über Nacht abkühlen lassen.

5. Kuvertüre hacken, schmelzen, temperieren. Platte und Backmatte entfernen, Lebkuchen mit Kuvertüre bestreichen, fest werden lassen, wenden, auf Backpapier setzen. In ca. 3 cm große Würfel schneiden, in die Kuvertüre tauchen, auf Backpapier fest werden lassen.