

## Rezept

# Dominosteinkuchen

Ein Rezept von Dominosteinkuchen, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Dominosteine	<b>250 g</b> weiche Butter
<b>250 g</b> Zucker	<b>5</b> Eier (M)
<b>300 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>25 g</b> Kakaopulver	Salz
<b>200 g</b> Zartbitter-Kuvertüre	<b>1 EL</b> Kokosöl

### Außerdem

Backrahmen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal, 15 g F, 5 g EW, 28 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backrahmen daraufstellen und auf 20 × 25 cm einstellen. Die Dominosteine in dünne Scheiben schneiden.
2. Butter und Zucker hellcremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und 1 Prise Salz mischen. Die Mehlmischung unter die Eiermasse rühren. Zuletzt die Dominosteine vorsichtig unterheben. Den Teig gleichmäßig in den Backrahmen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. Die Kuvertüre grob hacken. Mit dem Kokosöl in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Kuvertüre glatt auf dem Kuchen verstreichen und trocknen lassen. Den Kuchen danach in Stücke (4 × 5 cm) schneiden.