

## Rezept

# Vegane Dominosteine

Ein Rezept von Vegane Dominosteine, am 23.04.2024

## Zutaten

### Für den Boden

<b>50 g</b> Apfelmark (Glas)	<b>3 EL</b> Öl
<b>30 g</b> Rohrohrzucker	<b>90 g</b> Mehl
<b>40 g</b> gemahlene Mandeln	<b>1 TL</b> Weinstein-Backpulver
<b>1 TL</b> Lebkuchengewürz	

### Für Füllung und Glasur

<b>300 g</b> Aprikosenaufstrich	<b>½ TL</b> Agar-Agar (2 g)
<b>200 g</b> Marzipanrohmasse	<b>150 g</b> vegane Zartbitter-Schokolade (85 % Kakaogehalt)

### Außerdem

Backrahmen (24 x 20 cm; ersatzweise Auflaufform)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro**  
**Portion** Ca. 60 kcal, 3 g F, 1 g EW, 7 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen. Apfelmark, Öl und Zucker mit einem Löffel verrühren, bis sich der Zucker auflöst. Mehl, Mandeln, Backpulver und Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen. Die Apfelmarkmischung unterrühren und die Masse zwischen zwei Bögen Backpapier zu einem Rechteck (24 x 20 cm) ausrollen (Bild 1). Mit dem Backpapier in den Backrahmen setzen und im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Herausnehmen und den Boden im Backrahmen ca. 30 Min. abkühlen lassen.
2. Inzwischen Fruchtaufstrich und Agar-Agar in einem kleinen Topf aufkochen und mindestens 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Dabei beständig mit dem Rührbesen rühren (Bild 2). Die Masse ca. 30 Min. abkühlen lassen. Dann auf dem Boden im Backrahmen verteilen (Bild 3).
3. Das Marzipan zwischen zwei Bögen Backpapier zu einem Rechteck (24 x 20 cm) ausrollen. Auf die Fruchtmasse legen (Bild 4) und mindestens 2 Std. (am besten über Nacht) kühlen.
4. Die Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den geschichteten Boden aus dem Backrahmen lösen und in kleine Quadrate schneiden. Jedes Quadrat mithilfe einer Gabel rasch in die geschmolzene Schokolade tauchen (Bild 5), abtropfen lassen und auf einen Bogen Backpapier setzen. Die Dominosteine ca. 4 Std. kühlen, bis die Schokolade fest ist (Bild 6). Am besten in einer Glasdose kühl aufbewahren.