



Dominosteine

(50 Stück)

Zutaten

25 g Schmalz
125 g Zucker
125 g Honig
350 g Mehl
Salz
15 g FUCHS Lebkuchen-Würzmischung
50 g gemahlene Mandeln
1/2 TL FUCHS Hirschhornsalz
Fett für das Blech

Für die Füllung:
3 Blatt Gelatine
300 g Kirschmarmelade
100 g Puderzucker
200 g Marzipanrohmasse

Für die Glasur:
300 g halbbittere Kuvertüre



Zubereitung

Schmalz in einem Topf erhitzen. Zucker und Honig darin verflüssigen, etwas abkühlen lassen. Honigmischung mit Mehl, Salz, FUCHS Lebkuchen-Würzmischung, Mandeln und fünf Esslöffeln Wasser zu einem festen Teig verarbeiten.

Den Teig über Nacht ruhen lassen.

Hirschhornsalz mit einem Esslöffel Wasser verrühren und unter den Teig kneten.

Auf einem gefetteten Backblech ca. ein Zentimeter dick ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen, im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 30 bis 40 Minuten backen, bis die Oberfläche gebräunt ist.

Für die Füllung Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, in der erhitzten Marmelade auflösen und die Teigplatte gleichmäßig damit bestreichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Puderzucker durch ein Sieb streichen, mit der Marzipanrohmasse verkneten, auf die Größe der Lebkuchenplatte ausrollen und diese damit belegen.

Den Kuchen in ca. drei mal drei Zentimeter große Würfel schneiden, mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen und trocknen lassen.

KJ/Kcal pro Portion: 498/119