

DOMINOSTEINE



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Dominosteine dürfen da nicht fehlen. Sie bestehen aus mindestens drei verschiedenen Schichten und werden mit Kuvertüre überzogen. Das Marzipan und Fruchtgelee machen sie schön saftig und geben ihnen den bekannten Geschmack. Du kannst durch die Auswahl des Gelees und Gewürze im Teig den Geschmack nach Belieben variieren.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C H



Kühlzeit
90 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 120

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170°C Heißluft vor.

TEIG

Stelle zwei eckige Backrahmen auf die Maße 25x35 cm ein und stelle sie jeweils auf ein mit Backfolie belegtes Backblech. Verrühre die weiche Butter, den Zucker, und die Prise Salz in 2-3 Minuten zu einer cremigen Masse. Vermische das Mehl, die Stärke und das Backpulver und siebe die Zutaten zur geschlagenen Butter. Gib auch die Mandeln, die abgeriebene Orangenschale, den Vanilleextrakt und die Milch dazu und rühre die Zutaten kurz unter. Gib die Hälfte des Teiges in den Backrahmen und streiche ihn glatt. Rühre das Kakaopulver und die Milch in den restlichen Teig und streiche den dunklen Teig in den zweiten Backrahmen und backe nun beide Teige im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten. Lasse die Kuchenplatten abkühlen.

ZUSAMMENSETZEN

Erwärme das Gelee in einem Topf auf dem Herd bei mittlerer Hitze. Verknete in der Zwischenzeit das Marzipan mit dem Puderzucker und rolle es auf die Größe der Teigplatte aus. Lege den hellen Boden auf eine Tortenplatte und setze einen sauberen Backrahmen außenherum. Bestreiche die helle Platte mit der Hälfte des warmen Gelees, lege die Marzipanplatte darauf, bestreiche sie mit dem restlichen Gelee und setze die dunkle Kuchenplatte auf. Kühle die Dominoplatte für etwa 1 Stunde im Kühlschrank oder für 30 Minuten im Gefrierfach. Entferne den Backrahmen und schneide 2,5x2,5 cm große Würfel und friere sie für 20-30 Minuten ein, damit das Gelee fest wird.

ÜBERZUG

Zerhacke die Kuvertüre und schmilz zwei Drittel davon über einem heißen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre die restliche Kuvertüre und das Kokosfett ein. So wird sie auf etwa 30°C heruntergekühlt und sie bekommt nach dem Abkühlen keinen Grauschleier. Überziehe die Dominosteine mit der Kuvertüre und setze sie zum Festwerden auf eine Dauerbackfolie. Luftdicht verpackt bleiben die Dominosteine für mehrere Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- ☐ **250 g** Butter (weich)
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **100 g** Speisestärke
- ☐ **300 g** Mehl
- ☐ **3 TL** Backpulver
- ☐ **60 g** Mandeln (gemahlen)
- ☐ **1 TL** Orange (Abrieb)
- ☐ **120 g** Milch
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt

DUNKLER TEIG:

- ☐ **60 g** Kakao
- ☐ **40 g** Milch

FÜLLUNG:

- ☐ **400 g** Johannisbeergelee
- ☐ **400 g** Marzipanrohmasse
- ☐ **100 g** Puderzucker

ÜBERZUG:

- ☐ **400 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **20 g** Kokosöl