

Dominosteine mit weißer Schokolade

Gebäck » Kekse

Zutaten (50 Stück)

- » 2 Ei(er)
- » 100g Honig
- » 50g Zucker (braun)
- » 2 TL Lebkuchengewürz
- » 150g Mehl
- » 2 TL Backpulver
- » 75g gem. Mandeln
- » 50g Butter/Margarine
- » 400g Kuvertüre (weiß)
- » 100g Kuvertüre (Halbbitter)
- » 50g Butterschmalz
- » 500g Zitronengelee
- » 3 Blatt Gelatine
- » 400g Marzipan-Rohmasse

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 150°C vorheizen. Eier, Honig, Zucker und Gewürz cremig rühren. Mehl, Backpulver, Mandeln und Butter unterheben. Ein Blech mit Backpapier auslegen, den Teig aufstreichen, 15-20min backen.

2. Die Kuvertüren grob hacken und getrennt im heißen Wasserbad schmelzen. 40g Butterschmalz unter die weiße, 10g unter die dunkle Kuvertüre rühren. Abkühlen lassen.

3. Das Gelee erwärmen. Die Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und in dünnem Strahl in das Gelee rühren. Etwa 30min kühlen.

4. Den Lebkuchen waagerecht halbieren. Die Kanten gerade schneiden. Unteren Boden mit einem Kuchenrand umschließen und mit 400g Gelee bestreichen. Marzipan ausrollen und auf das Gelee legen, mit dem übrigen Gelee bestreichen. Zweiten Lebkuchenboden auflegen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend in Würfel teilen.

5. Beide Kuvertüren erwärmen. Gebäck zuerst in weiße Schokolade tauchen, evtl. Zuckerperlen auflegen. Kuvertüre trocknen lassen. Dann mit dunkler Schokolade verzieren.

Nährwerte: 170kcal/E2g/F8g/KH22g pro Stück

angelegt am: 16.12.2003

Rezept-Nr: 770

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke