



Dominosteine

© Getty Images / Tina Terras & Michael Walter

Zutaten

Für ca. 50 Stück

Für das Gelee:

6 Blatt **Gelatine**

380g **Aprikosen- oder Johannisbeergelee**

100 ml **Wasser**

Für den Teig:

2 **Eier**

125 g **Zucker**

1 TL **Backkakao**

2 TL **Lebkuchengewürz**

½ TL **Hirschhornsalz**

200 g **Mehl**

1 Prise **Salz**

Für das Marzipan:

300 g **Marzipanrohmasse**

100 g **gesiebter Puderzucker**

10-15 Tropfen **Rumaroma**

Für den Überzug:

350 g **Schokolade**

30 g **Kokosfett, fest**

Zubereitung

Zu Beginn wird das Gelee vorbereitet, damit es aushärten kann. Eine rechteckige Backform mit Folie auslegen. Die Blattgelatine laut Packungsanweisung vorbereiten und zeitgleich das Fruchtgelee in einen Topf geben und mit dem Wasser glattrühren. Zwei Esslöffel des Gelees beiseite tun. Nun die Gelatine in den Topf geben und alles unter ständigem Rühren erwärmen. Wenn die Gelatine aufgelöst ist die Masse leicht abkühlen lassen und anschließend in die Form geben. Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Ofen auf 185°C vorheizen. Eier mit dem Zucker verrühren. Die trockenen Zutaten miteinander vermischen. Diese Mischung nach und nach zu der Ei-Zucker-Masse geben, bis ein fester Teig entsteht. In derselben Form wie das Gelee 20 Minuten backen.

Während der Lebkuchen backt das Marzipan und Rumaroma in eine Schüssel geben und den Puderzucker hinzusieben. Das Ganze gründlich verkneten. Zwischen Backpapier auf die Größe der verwendeten Backform ausrollen.

Den fertigen Lebkuchenteig in ein Rechteck schneiden, das beiseitegestellte Gelee erwärmen und als Klebstoff nutzen, um die Geleeplatte aufzusetzen. Darüber das Marzipan legen. Das Ganze eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend in kleine Würfel schneiden.

Die Schokolade in kleine Teile brechen und auf einem Wasserbad schmelzen. Das Kokosfett hinzugeben. Zuletzt die Dominosteine mit der Schokolade überziehen und diese aushärten lassen.

Guten Appetit!