



Dominosteine (total geil, dringend ausprobieren!)

Zutaten:

2 Eier, 100g Waldhonig, 50g brauner Zucker, 2 TL Lebkuchengewürz, 150g Mehl, 2 TL Backpulver, 75g Mandeln (gemahlen), 50g Butter, 400g Kuvertüre (weiß), 100g Zartbitterkuvertüre, 50g Butterschmalz, 500g Zitronengelee, 3 Bl. Gelantine, 400g Marzipanrohmasse

Zubereitung:

1. Eier, Honig, Zucker und Lebkuchengewürz miteinander verrühren. Mehl, Backpulver, Mandeln und Butter unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C 15-20 Minuten backen - das Ergebnis ist super leckerere frischer Lebkuchen!
2. Die Kuvertüren grob hacken und getrennt im heißen Wasserbad schmelzen. 40g Butterschmalz unter die weiße und 10g unter die dunkle Kuvertüre rühren. Danach abkühlen lassen.
3. Das Gelee erwärmen. Die Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und in das Gelee rühren. Anschließend 30 Minuten kühlen.
4. Den Lebkuchen waagerecht halbieren und die Kanten gerade schneiden. Den unteren Boden mit einem Kuchenrand umschließen und mit der Hälfte des Gelees bestreichen. Marzipan ausrollen und auf das Gelee legen, mit dem übrigen Gelee bestreichen. Zweiten Lebkuchenboden auflegen und über Nacht in den Kühlschrank.
5. Nun in gewünschte Würfelgrößen schneiden. Weiße Kuvertüre erwärmen und Würfel darin tauchen und wieder trocknen lassen. Danach dunkle Kuvertüre erwärmen und die Würfel verzieren. Gutes Gelingen - der Aufwand lohnt sich!



...natürlich wurde auch das Rezept während der Redaktionssitzung getestet - unten das Ergebnis. Optisch riesig, Duft-technisch ein Erlebnis (frischer Lebkuchen!), und Geschmacks-technisch unglaublich genial.

Redaktions-Sterne: 5 von 5

