

Dominostein Blechkuchen

Von Kuchenfee

Dominostein-Blechkuchen: Der schnelle und einfache Profi-Hack zu Weihnachten

Dominosteine selber machen war noch nie so einfach! Wenn Sie den vollen, dreischichtigen Geschmack des Weihnachts-Klassikers lieben, aber die mühsame Einzelanfertigung leid sind, dann ist dieser **Dominostein Blechkuchen** die Lösung für Ihre **Weihnachtsbäckerei**.

Als **Konditorin** habe ich dieses **Dominosteinkuchen Rezept** so konzipiert, dass es maximalen Genuss bei minimalem Aufwand bietet. Der Blechkuchen vereint einen saftigen **Lebkuchenteig** mit der klassischen Schichtung aus Fruchtgelee und zartem Marzipan. Er ist die perfekte **Plätzchen Alternative** für den **1. Advent** und ideal, wenn Sie viele Gäste bewirten.

In dieser einfachen Anleitung zeige ich Ihnen nicht nur, wie Sie diesen **Kuchen vom Blech** in **XXL-Format** zubereiten. Sie erhalten auch meine exklusiven **Profi-Tipps** für die Schichten und natürlich für die **spiegelglatte Schokoglasur**, die garantiert nicht reißt. Starten Sie jetzt stressfrei in die Vorweihnachtszeit mit dem besten **Weihnachtsgebäck schnell** und einfach!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
40 min	20 min	n/a	1 Std.

16 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

- 60 ml Wasser
- 30 g Honig
- 50 g Zuckerrübensirup
- 70 g Zucker
- Braun
- 30 g Butter
- 2 EL Backkakao
- 1 Prise Salz
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 x Ei

GEELE

- 300 g Konfitüre
- 1 TL Agartine

MARZIPAN CREME

- 100 g Marzipanrohmasse
- 100 ml Sahne
- 30 g Kuvertüre
- weiss
- 150 ml Sahne
- 2 Paket Sahnesteif
- 1 EL Puderzucker
- optional

GLASUR

- 200 g Marzipan Rohmasse
- 100 g Kuvertüre
- Zartbitter
- 40 g Butter

DEKOR

- 120 ml Sahne
- 8 x Dominosteine
- Orangen

Zubereitung

Werkzeuge

- Topf
- Schneebesen
- Gummilippe
- Backform 23 cm x 23 cm
- Spritzbeutel

1. BODEN

- 01** Wasser, Honig, Zuckerrübensirup, Zucker in einem Topf erwärmen bis sich der Zucker gelöst hat. Nicht kochen!
- 02** Sirup vom Herd nehmen, Backkakao rein sieben, einrühren, Butter einrühren.
- 03** Die Masse auf Lauwarm abkühlen lassen, dann Mehl, Natron, Backpulver & Ei einrühren.
- 04** Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Backform (23 cm x 23 cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen, und im Ofen für rund 20 Minuten backen.
- 05** Nach dem backen in der Form auskühlen lassen.

2. GEELE

- 01** Konfitüre und Agartine verrühren und auf dem Herd unter rühren 2-3 Minuten blubbernd aufkochen.
- 02** Die Masse dann soweit abkühlen lassen bis sie lauwarm ist bevor sie auf den Boden gegeben und gleichmäßig verteilt wird, dann komplett auskühlen lassen.

3. MARZIPAN CREME

- 01** Den Marzipan grob reiben und mit der Sahne erwärmen, dabei verrühren bis er komplett gelöst ist.
- 02** Die Kuvertüre fein hacken und in die warme Sahne-Mischung geben, sodass sie komplett schmilzt.
- 03** Diese Mischung muss komplett auskühlen bevor sie weiterverarbeitet werden kann.
- 04** Sahne steif schlagen und unter die Marzipan-Schokomischung heben, dann das Sahnesteif einstreuen und gründlich einrühren.
- 05** Die Creme auf die Geeleschicht geben und vorsichtig verteilen sowie glatt streichen. Nun am besten über Nacht kalt stellen.

4. GLASUR

- 01** Marzipan auf die Größe der Form ausrollen & auflegen, dabei etwas Puderzucker auf die Arbeitsfläche geben um festkleben zu vermeiden.
- 02** Butter & Kuvertüre vorsichtig erwärmen und verrühren. Die Glasur auf den Marzipan in der Form geben, glatt streichen, fest werden lassen.

5. DEKOR

- 01** Sahne steif schlagen und mit einem Spritzbeutel aufdressieren.
- 02** Dominosteine halbieren und auflegen. Orange in feine Stücke schneiden und auflegen.