

Dominosteine - die Besten

Von Kuchenfee

Die besten Dominosteine ever. Saftig, soft und super lecker.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	22 min	n/a	27 min

20 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

120 ml	Wasser
30 g	Honig
	klar
50 g	Zuckerrübensirup
70 g	Zucker
	braun
30 g	Butter
	weich
1 Prise	Salz
2 TL	Backkakao
1-2 TL	Wintergewürz
1 TL	Natron
1 TL	Backpulver
120 g	Mehl

AUSSERDEM

300 g	Geele
	Rot
1 TL	Agartine
	Gemahlen
300 g	Marzipanrohmasse
500 g	Kuvertüre oder Glasur
	Zartbitter

Zubereitung

Werkzeuge

Waage
Küchenmaschine
Topf
Schneebeesen
Gummilippe
Pralinengabel
RuckZuck Multimesser

1. BODEN

- 01** Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen, eine 20x20 cm Backform mit Backpapier auslegen.
- 02** Wasser, Zucker, Honig und Zuckerrübensirup in einem Topf erwärmen bis sich der Zucker gelöst hat, dann Kakao, Gewürz, Salz & Butter dazu geben.
- 03** Mehl, Natron und Backpulver mischen und in die abgekühlte Flüssigkeit geben, einrühren und in die Form geben.
- 04** Sofort im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem backen (Backzeit siehe oben) dicht abdecken und so komplett auskühlen lassen.

2. WEITERVERARBEITUNG

- 01** Gelee & Agartine 2-3 Minuten aufkochen, dabei konstant rühren.
- 02** Das Gelee dann auf den Boden geben, verteilen und fest werden lassen.
- 03** Mit etwas Puderzucker auf der Arbeitsplatte, den Marzipan auf die Größe der Form ausrollen, auflegen und so locker abgedeckt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
- 04** Am nächsten Tag die Dominosteine portionieren und überziehen.