

Rezepte für Mensch und Technologie

Domino Steine selber gemacht...

...Originalrezept



- UNVERGLEICHBAR -

Lebensmittelecht

Zutaten:

- 4 Eier
- 200g Zucker
- Salz
- 1 Msp. je (gemahlene)
Nelke, Piment, Zimt
- 3 EL Kakaopulver
- 100g (gemahlene)
Haselnüsse
- 200g Mehl
- halbes Pck. Backpulver

Für die Füllung:

- 400g Gelee
(Quittengelee)
- 400g Marzipan-Rohmasse
- 2 EL Rum
- 200g Puderzucker

Für den Guss:

- 300g Kuvertüre
(Weiß oder Braun)

Zubereitung:

- Eier mit Zucker und Salz schaumig rühren. Gewürze, Kakao, Nüsse, Mehl und Backpulver unterrühren.
- Eine Form (35x20cm) mit PTFE Folie auslegen und den Teig hineinstreichen.
- Dominosteine bei 200 Grad 15-20 Minuten backen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen.
- Gelee flüssig rühren und auf die Teigplatte streichen. Nochmals abkühlen.
- Marzipan und Rum mit Puderzucker verkneten, ausrollen und auf das Gelee setzen.
- Unebene Ränder abschneiden, die Quadrate auf (2,5-3 cm) schneiden.
- Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Dominosteine mit Glasur überziehen. Gut trocknen lassen.