



5. Dezember

Deutschland

"Dominosteine"

Wusstet ihr, dass Dominosteine Anfang des 20. Jahrhunderts als preiswerte Praline für die nicht so wohlhabenden Bevölkerungsschichten von einem Dresdner Konditor erfunden wurden?
Hier ist das Rezept für euch, gemopst von "Oma" ;)

Dominosteine 1/2

Zutaten:

Für den Lebkuchen:

125 g Honig
40 g Butter
1 Eigelb
40 g Rohrzucker
200 g Mehl
1 TL Lebkuchengewürz*
½ TL Natron

Füllung:

350 g Fruchtkonfitüre oder -gelee
2 Blatt Gelatine, rot, optional (oder Agar Agar)
500 g Marzipan, oder Persipan
2 EL Puderzucker

Schokoladenumhüllung:

400 g Kuvertüre
2 Esslöffel Pflanzenöl, neutral z.B. Rapsöl

Zubereitung:

Gib die Butter mit dem Honig und dem braunen Zucker in einen kleinen Topf und erwärme alles unter Rühren. Der Zucker soll komplett schmelzen. Dann nimm den Topf vom Herd und lasse den Inhalt etwas abkühlen.



5. Dezember

Deutschland

"Dominosteine"

Dominosteine 2/2

Rühre das Eigelb darunter und siebe dann Mehl und Lebkuchengewürz hinein. Verknete alles mit dem Handrührgerät oder den Händen zu einem gleichmäßigen Teig, er wird ziemlich fest sein.

Presse den Teig zu einem festen Ball oder Block und wickle ihn in Folie. Stelle den Lebkuchenteig über Nacht (mindestens für 12 Stunden) in den Kühlschrank kühl.

Nimm ihn am nächsten Tag 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank.

Heize dann den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze (160 C Umluft) vor.

Rolle den Teig etwa 0,5 cm hoch mit einem Teigroller aus und lege ihn in ein gefettetes Backblech. Backe den Lebkuchenboden für 20 Minuten. Nimm ihn danach aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen. Nimm ihn heraus. Er ist jetzt relativ fest, wird aber beim Durchziehen später wieder weich.

Bereite während des Backens die Füllungen zu. Wenn du Gelatine für das Fruchtgelee benutzt, löse es nach Vorschrift auf und dicke damit die Konfitüre oder das Gelee an. Du kannst es alternativ auch einkochen lassen, bis es dickflüssig ist.

Rolle das Marzipan oder Persipan zu einer Platte aus, ebenfalls etwa 0,5 cm hoch. Wenn du Marzipanrohmasse nimmst, vermische sie vorher noch mit 2 EL Puderzucker.

Verteile nun die noch warme Fruchtgeleemasse gleichmäßig auf dem Lebkuchenboden, etwa 0,5 cm hoch. Lege dann die Marzipandecke darüber und lasse alles auskühlen.

Erst wenn es kalt ist, schneidest du nun die kleinen Dominosteine in Quadrate, etwa 2,5 x 2,5 cm groß.

Erwärme für die Schokoladenumhüllung die Kuvertüre mit dem Öl unter Rühren in einem Topf. Sie soll nur schmelzen und nicht zu sehr erhitzt werden, damit sie glänzend bleibt. Tauche jetzt die Dominosteine einzeln in die Kuvertüre. Alternativ kannst du sie auch auf ein Gitter stellen und begießen oder mit einem Pinsel bemalen.

Lasse alles gut auskühlen.

Deine Dominosteine sind nach mindestens 2 Tagen Lagerzeit verzehrbereit.

In dieser Zeit ziehen sie schön durch und der Lebkuchen wird schön weich.