



Zutaten

100 g	Honig
50 g	Butter
200 g	Dinkelmehl
1/2 TL	Backpulver
1	Eigelb
1/2 TL	Lebkuchengewürz
4 Blatt	Gelatine
300 g	Aprikosenkonfitüre
10	kinder Riegel®
20 g	Puderzucker
200 g	Marzipanrohmasse
400 g	Zartbitter-Kuvertüre
2 EL	Kokosöl

Sonstiges:

Handrührgerät mit Knethaken
Backrahmen
Nudelholz

Rezeptinfo

Zutaten für 30 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 15 Min. Backzeit + 70 Min. Kühlzeit

pro Portion: 941 kJ, 225 kcal, 27,1 g Kohlenhydrate, 4,4 g Eiweiß, 9,4 g Fett, 12 mg Cholesterin, 1,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Mach dich bereit für eine süße Überraschung, die auf deinem Weihnachtsteller nicht fehlen darf! Unsere Dominosteine mit kinder Riegel® sind nicht nur himmlisch lecker, sondern auch ganz einfach selbst gemacht: Knete einen Teig aus geschmolzener Butter, Honig, Dinkelmehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Eigelb und backe ihn goldbraun. Nach dem Abkühlen bestreichst du den Keksboden mit Aprikosenkonfitüre, verteilst die kinder Riegel® darauf und deckst alles mit ausgerolltem Marzipan ab. Gut gekühlt schneidest du das Schicht-Gebäck in Würfel und tunkst diese in flüssige Zartbitter-Kuvertüre – perfekt zum Vernaschen oder Verschenken!

Step 1:

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:

Anschließend Honig und Butter in einen Topf geben. Solange unter Rühren leicht erwärmen (aber nicht kochen), bis der Honig sich aufgelöst hat. Dann vom Herd nehmen.

Step 3:

Dinkelmehl und Backpulver mischen und in die Masse geben. Eigelb und Lebkuchengewürz zugeben und mithilfe des Knethaken eines Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten.

Step 4:

Die Form (Maße: ca. 30 x 20 x 6 cm) mit passend zugeschnittenen Backpapier auslegen. Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und in die Form geben. Im Ofen ca. 15 Minuten backen und danach abkühlen lassen.

Step 5:

In der Zwischenzeit kannst du die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aprikosenkonfitüre in einen Topf geben, zum Kochen bringen, 1 Minute unter Rühren leicht kochen und dann vom Herd nehmen. Die Masse kurz abkühlen lassen, ausgedrückte Gelatine zugeben und darin auflösen. Die Aprikosenmasse auf den Lebkuchenboden geben, verstreichen und für 10 Minuten abkühlen lassen. Die kinder Riegel® mit der glatten Seite nach oben vorsichtig in die Masse drücken. Im Kühlschrank für ca. 40 Minuten fest werden lassen.

Step 6:

Puderzucker auf die Arbeitsfläche sieben und das Marzipan so lange darauf kneten, bis der Puderzucker aufgenommen wurde. Marzipan in der Größe der Form ausrollen. Die kinder Riegel®-Schicht dünn mit Aprikosenmarmelade einpinseln und das Marzipan darauf geben. Weitere 30 Minuten kühlen.

Step 7:

Jetzt hackst du die Kuvertüre fein und schmilzt sie zusammen mit dem Kokosöl über einem Wasserbad.

Step 8:

Das geschichtete Gebäck mit Hilfe des Backpapiers aus der Form nehmen und in ca. 3 cm x 3 cm große Würfel schneiden. Mithilfe einer Gabel in die geschmolzene Kuvertüre tunken. Auf einem Gitter abkühlen lassen und genießen.

