

Weihnachtsbacken Rezepte

Domino Schnitten

Anzahl: 45 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Vollwert, Weihnachten

| | | | |
|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|
| 4 | Eier | 1/2 Pack. | Weinstein-Backpulver |
| 125 g | Rohrohrzucker | | Fruchtaufstrich, z.B. |
| 1 Pack. | Bourbon Vanillezucker | | Aprikose |
| 80 g | Dinkel Vollkornmehl | 100 g | Weißer Kuvertüre |
| 100 g | Speisestärke | 125 g | Dunkle Kuvertüre |

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + ca. 15 Minuten Backzeit

Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Vanillezucker 3 Minuten schaumig schlagen. Eigelbe unterrühren.

Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und über den Teig sieben. Mit einem Schneebesen nach und nach vorsichtig unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Biskuitteig darauf glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Heißluft 180 °C) etwa 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Ein Geschirrtuch dünn mit Zucker bestreuen und den Biskuit darauf stürzen. Das Papier abziehen, den Biskuit auskühlen lassen und wenden. In 7 x 3 cm große Rechtecke schneiden.

Die einzelnen Rechtecke quer halbieren und füllen.

Helle und dunkle Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Je eine Hälfte jedes Rechteckes mit weißer und eine mit dunkler Kuvertüre überziehen. Trocknen lassen. Auf der weißen Hälfte dunkle Punkte auftropfen, so dass ein Dominospiel entsteht.