

Weihnachtsgebäck Rezepte

Dominosteine

Gattung: Backen, Gebäck, Plätzchen, Pralinen, Weihnachten

125 g	Honig	1	Eigelb
125 g	Zucker	300 g	Mehl
25 g	Butter	5 g	Hirschhornsalz
1	Becher Lebkuchengewürz	3 g	Pottasche
50 g	geriebene Mandeln	6	Essl. Wasser

Füllung

1/2 Pack.	Himbeer-Konfitüre	100 g	Pudermucker
150 g	Marzipanrohmasse	-2 Ei	Rum

Glasure

250 g	Pudermucker	-Wasser
30 g	Kakao	25 g zerlassenes Kokosfett
	-5 Ei heiÙe Milch oder	

Honig mit Zucker und Fett erhitzen und wieder abkühlen lassen. Das Eigelb mit der Honigmasse verrühren, Mehl mit den Gewürzen und Mandeln vermischen und Portionsweise zugeben, zuletzt das in Wasser aufgelöste Hirschhornsalz und Pottasche gründlich verrühren. Den Teig etwa 1,5 cm dick auf ein gefettetes Blech streichen. Backen 20 - 25 Min, E-Herd 175 - 180/G-Herd 2 - 3.

Nach dem Abkühlen die Kuchenplatte einmal längs durchschneiden. Eines der beiden Rechtecke mit Himbeerkonfitüre bestreichen. Dann die mit Pudermucker und Rum verknetete Marzipanmasse entsprechend ausrollen und als zweite Schicht darauf legen. Auf die Marzipanmasse nochmals eine Schicht Himbeerkonfitüre streichen und das zweite Rechteck darauf legen.

Aus der Kuchenplatte quadratische Würfel (ca. 4*4 cm) schneiden und mit Glasure überziehen.