

Weihnachtsklassiker Dominosteine – selber machen



Dominosteine sind deutsche Tradition. Diese süßen Dominosteine könnt Ihr ab sofort einfach selber machen. Die perfekte Mischung aus Lebkuchen, Gelee und Marzipan schmeckt mit diesem Rezept garantiert besser als gekauft! Zugegeben, das Rezept ist etwas anspruchsvoller, aber mit unserer Anleitung schafft Ihr das spielend.

Zutaten für ca. 20 -24 Dominosteine

Für das Gelee:

6 Blatt	Gelatine
380 g	Aprikosengelee (optional Johannisbeere)
100 ml	Wasser

Für den Teig:

2 Stück	Eier
125 g	Zucker
1 gestr. TL	Backkakao
2 gestr. TL	Lebkuchengewürz
½ TL	Hirschhornsalz (Alternative: Natron oder Backpulver)
200 g	Mehl
1 Prise	Salz

Für das Marzipan:

300 g	Marzipanrohmasse
100 g	gesiebter Puderzucker
10-15 Tropfen	Rum-Aroma

Für den Überzug:

350 g	Schokolade (weiß, Vollmilch oder Zartbitter)
30 g	Kokosfett fest

Zubereitung:

1. Zubereitung der Geleeschicht: Die Geleeschicht muss komplett fest werden, damit Ihr sie schneiden und verarbeiten könnt.

- Dazu eine rechteckige Backform oder Auflaufform möglichst glatt mit Folie auslegen.
- Dann die 6 Blatt Gelatine laut Packungsanweisung in ausreichend kaltem Wasser einlegen. Während die Gelatine quillt, das Fruchtgelee in einen Topf geben und mit 100 ml Wasser glattrühren. Anschließend etwa 2 Esslöffel des Gelees beiseitestellen (Die brauchen wir später als "Kleber" zwischen den Schichten).
- Nun die Gelatineblätter gründlich ausdrücken und mit in den Topf geben. Alles unter ständigem Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sich die Gelatine gelöst hat. Die Masse unter Rühren etwas abkühlen lassen und anschließend in die vorbereitete Form geben. Dort erst abkühlen lassen, und dann für mindestens 3 Stunden – am besten über Nacht – kühlstellen, damit die Dominosteine nachher ihre Form behalten und nicht auseinanderlaufen.

2. Backen des Lebkuchens:

- Dazu die Form mit dem Gelee aus dem Kühlschrank nehmen und das erhärtete Gelee samt Folie auf die Arbeitsfläche ziehen. Dann die freigewordene Form mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 185°C (Ober-/ Unterhitze) aufheizen.
- Nun in einer Küchenmaschine oder mit dem Mixer die Eier mit dem Zucker verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Masse weiß und schaumig ist.
- Die restlichen Zutaten (Backkakao, Lebkuchengewürz, Hirschhornsalz, Mehl, Salz) in einer anderen Schale gründlich miteinander vermischen. Diese Mischung nach und nach zu der Zucker-Ei-Masse geben und gründlich verrühren, bis ein fester Teig entstanden ist. Diesen in die Form streichen und ca. 20 Minuten bei 185°C backen.

3. Verarbeitung des Marzipans:

- Nun das Marzipan in eine Schüssel geben und den Puderzucker dazu sieben, das Aroma ebenfalls dazugeben und alles gründlich miteinander verkneten. Dazu am besten den Handmixer oder die Küchenmaschine verwenden. TIPP: Die Backform auf ein Backpapier legen und die Umrisse mit einem Stift markieren, damit Ihr beim Ausrollen in etwa wisst, wie groß die Marzipanschicht werden muss. Dann ein weiteres Backpapier nehmen, das Marzipan in die Mitte geben, flach drücken, das markierte Backpapier darauf geben und die Masse möglichst gleichmäßig ausrollen. Denkt immer daran: Auch wenn die Dominosteine nicht perfekt aussehen, sie schmecken wunderbar!

4. Dominosteine zusammenbauen:

- Dazu den Lebkuchen mit einem scharfen Messer zurechtschneiden. TIPP: eventuell die "knusprigen" Ecken und das Äußere vorsichtig wegschneiden. Dann das zur Seite gestellte Gelee (2 EL) leicht erwärmen (geht am besten kurz in der Mikrowelle), auf den Lebkuchen streichen und die Geleeplatte daraufsetzen (TIPP: einfach verkehrtherum rauflegen und die Folie danach abziehen).
- Dann das Marzipan von einer Papierschicht befreien, auf das Gelee setzen, das zweite Papier abziehen und alles für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Dann darf die Platte in die klassischen Würfel geschnitten werden. Aber schön vorsichtig!

5. Dominosteine mit Schokolade überziehen:

- Dazu die Schokolade zerkleinern und in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. TIPP: Dabei ist es sehr wichtig, dass kein einziger Tropfen Wasser in die Schokolade gelangt, sonst gerinnt sie.
- Nun das Kokosfett mit dazugeben und alles rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. TIPP: Aber Vorsicht, wenn die Schokolade geschmolzen ist, nicht mehr weiter erhitzen. Wird die Schokolade zu heiß, schmilzt sie das Marzipan und das Gelee weg.
- Überzieht nun Eure Dominosteine mit der geschmolzenen Schokolade. TIPP: das geht am besten mit einem Esslöffel. Im Kühlschrank in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahrt, halten sich die Leckereien etwa 1 Woche.