

# Dominosteine

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/18/dominosteine/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/18/dominosteine/)

Zutaten für ca. 50 Stück

## **Für den Honigkuchen-Boden:**

- 300 g Mehl
- 300 g Honig
- 7 g Hirschhornsalz
- 5 g Pottasche
- 10 g Honigkuchen-Gewürz

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten gut verkneten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen. Bei 190°C auf mittlerer Schiene ca. 10 - 15 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und mit einem Geschirrhandtuch bedeckt 1 Tag ruhen lassen.

## **Für die Füllung:**

- 500 g Aprikosen-Marmelade
- 250 ml Rote-Bete-Saft
- 10 g Pektin
- 1 gemahlene Tonkabohne
- ½ TL Muskatblüte
- 1 Msp. Chilipulver
- Saft 1 Zitrone

## **Zubereitung:**

In einem Topf das Pektin im kalten Rote-Bete-Saft anrühren, mit der Aprikosen-Marmelade und den Gewürzen erhitzen, kurz aufkochen. Die Masse abkühlen lassen, bis sie leicht andickt.

## **Fertigstellung und Glasur:**

- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 700 g Zartbitter-Kuvertüre

## **Zubereitung:**

Den Honigkuchen-Boden stürzen und das Backpapier abziehen. Darauf die Füllung streichen und fest werden lassen. Die Marzipan-Rohmasse in der Größe des Backbleches ausrollen und auf die Gelee-Masse legen. Anschließend daraus ca. 2x3cm große Würfel schneiden.

Die Kuvertüre in einem Wasserbad erhitzen und auflösen. Die Würfel darin ganz eintauchen, auf einem Rost abtropfen und abkühlen lassen.

Die Dominsteine können für längere Zeit in einer Dose aufbewahrt werden.

Rezept: Karl Kipping

Quelle: NDR - Süße Weihnachten - Backtradition im Norden vom 20.12.2015