

## Frisch gekocht



### Rezept von Eveline Wild

#### Dominosteine

**1 Stunde (ohne Stehzeiten)/ für Ehrgeizige**



---

### Zutaten

Für die Lebkuchenschicht: 425 g Roggenmehl, 270 g brauner Zucker, 1 EL Natron, 1 Packung Lebkuchengewürz, 5 EL Honig, 3 Eier, Milch zum bestreichen.

Für das Himbeergelee: 670 g Himbeermark, 70 g Zucker, 20 g Pektin (Gelbbandpektin), 670 g Kristallzucker, 135 g Glukosesirup (flüssig und warm), 10 g flüssige Zitronensäure (1:1), 10 g Himbeergeist.

Für die Marzipanschicht: 890 g Marzipanrohmasse, 90 g Amaretto, 170 g Staubzucker.

Außerdem: etwa 500 g dunkle temperierte Schokolade\*.

### Zubereitung

Alle Zutaten für die Lebkuchenschicht zu einem glatten Teig verkneten und rasten lassen. In eine ca. 3 mm dicke quadratische Form ausrollen. Auf Backpapier legen, mit Milch einstreichen und im Rohr bei ca. 180-190 °C Umluft zu einer leichten Backfarbe backen. Auskühlen lassen.

Für das Himbeergelee Himbeermark erwärmen. Den Glukosesirup aufkochen. Die kleine Menge Zucker mit dem Pektin trocken vermischen und in das warme Fruchtmark einrühren. Ab diesem Zeitpunkt kontinuierlich weiterrühren, denn die Masse tendiert besonders am Anfang zum Anbrennen. Dann in etwa 3 Etappen den restlichen Zucker und die Glukose einrühren, Zitronensäure und Himbeergeist zugeben und weiterkochen. Sollte ein Zuckerthermometer zur Hand sein, bis etwa 110°C kochen. Andernfalls immer wieder Gelierproben machen und so lang weiterkochen, bis ein festes, schnittfestes Gelee entstanden ist.

Für die Marzipanschicht alle angeführten Zutaten miteinander verkneten. Zum Zusammenbauen auf den fertig gebackenen Lebkuchen einen Backrahmen stellen. Möglichst leicht in den Teig drücken, damit eine „dichte“ Umrandung gewährleistet ist und das Gelee nicht ausläuft. Nun das Gelee auf den Teig schütten. Auskühlen lassen und dann im gleichen Format den Marzipan ausrollen. Alles möglichst beschwert über Nacht auskühlen

und fest werden lassen. Am nächsten Tag in die gewünschte Größe schneiden und mit temperierter Schokolade tunken.

\*Schokolade temperieren:

Um eine temperierte Schokolade mit all den gewünschten positiven Eigenschaften zu erhalten, beginnt man mit einer im Wasserbad oder der Mikrowelle aufgelösten Schokolade von ca. 45°C. Dieser Schokolade klein gehackte Schokoladestücke begeben und unterrühren – ca. ein Drittel der Ausgangsmenge. Nach etwa 5 min. die Schokolade mixen oder verrühren ohne dabei zuviel Luft einzuarbeiten! Nun sollte die Schokolade eine Temperatur von etwa 32°C haben.

Sollten Sie kein Thermometer haben, testen Sie am besten an der Unterlippe die Temperatur. Diese sollte Ihnen merklich kühl vorkommen.

Wenn die Schokolade zu kalt ist, sind wahrscheinlich schon Klumpen zu erkennen. Hier einfach mit einer kleinen Menge noch warmer Schokolade nachwärmen.

Wenn die Schokolade noch zu warm ist, einfach noch ein bisschen weiter kühlen. Der ganze Prozess kann auch im kalten Wasserbad (20°C) unter ständigem Rühren von statten gehen.