

Genießen

Wolfgang Fusenig

Donnerstag, 14.11.2024

Dominosteine mit Aprikosen-Orangen-Füllung

Für 50-60 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

125 g flüssiger Honig
2 EL Milch
60 g Weizenmehl (Type 405)
65 g Roggenmehl (Type 1150)
1 Eigelb (Größe M)
1/2 TL Lebkuchengewürz
2 gestrichene TL Natron

Für die Dominosteine:

100 g Aprikosenkonfitüre
100 g Orangenmarmelade
230 g Marzipanrohmasse
20 g Puderzucker

Für die Glasur:

400 g Zartbitterkuvertüre

Außerdem:

(digitales) Küchenthermometer
Backblech
Backpapier für das Blech
Milch zum Bestreichen
Backpinsel
Mehl für die Arbeitsfläche
Rollholz / Teigrolle
Schlagkessel (oder Metallschüssel)
Pralinengabel

Zubereitung:

1. **Am Vortag** für den Teig Honig und Milch in einen kleinen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren auf 80 Grad erwärmen und den Topf sofort von der Kochstelle nehmen.
2. Beide Mehle und das Lebkuchengewürz mischen und in eine Schüssel sieben.
3. Eigelb und die warme Honig-Milch zugeben und mit den Knethaken des Handrührers oder von Hand zu einem Teig kneten.
4. Dann erst das Natron unterkneten, den Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt 24 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
5. **Am Folgetag** den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick rechteckig (ca. 20x15 cm) ausrollen. Rechteck mit Milch bestreichen.
7. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 10 Minuten backen. Die Lebkuchenplatte auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
8. Aprikosenkonfitüre und Orangenmarmelade durch ein Sieb in einen kleinen Topf streichen und verrühren.
9. Die Lebkuchenplatte mit einem Backpinsel dünn mit der Konfitüre-Marmelade-Mischung bestreichen, restliche Mischung beiseitestellen.

10. Marzipanrohmasse und Puderzucker auf der Arbeitsfläche von Hand verkneten und so ausrollen, dass diese genau auf die Lebkuchenplatte passt.
11. Marzipan auf die Lebkuchenplatte legen und leicht andrücken.
12. Restliche Konfitüre-Marmelade-Mischung bei mittlerer Hitze erwärmen und unter gelegentlichem Rühren 3 Minuten einkochen lassen.
13. Konfitüremischung mit dem Pinsel gleichmäßig auf dem Marzipan verteilen. Bestrichene Platte 2 Stunden stehen lassen, damit die Konfitüre fest werden kann.
14. Die Lebkuchenplatte in 2,5 cm große Würfel schneiden.
15. **Für die Glasur** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken.
16. Etwa zwei Drittel der Kuvertüre in einem Schlagkessel über einem Wasserbad auf 40 Grad schmelzen. Kuvertüre dabei gelegentlich mit einem Silikonschaber durchrühren.
17. Sobald die Kuvertüre die 40 Grad erreicht hat, den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und unter Rühren mit der übrigen Kuvertüre auf 31 Grad abkühlen.
18. Die Dominosteine mit Hilfe einer Pralinengabel mit Kuvertüre überziehen, auf einem Backpapier absetzen und anziehen lassen.
19. Dominosteine am besten in einer verschlossenen Metalldose zwischen Backpapier verpackt lagern.