Dominosteine

Kategorien:	Backen, Buffets, Desserts, figürliches Backen, Fingerfood, Kinder-Rezepte, Modekuchen, Pralinen, Single, Snacks
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

125 Gramm Honig
125 Gramm Zucker
25 Gramm Butter
1 Karton Lebkuchengewürz
50 Gramm Mandeln gerieben
1 Eigelb
300 Gramm Mehl
5 Gramm Hirschhornsalz (= Backtriebmittel, Lebensmittelzusatzstoff E 503)
6 Esslöffel Wasser
3 Gramm Pottasche (= Kaliumcarbonat (Pottasche), K2CO3, das Kaliumsalz der Kohlensäure bildet ein weißes, hygroskopisches Pulver mit einer Schmelztemperatur von 891 °C und einer Dichte von 2,428 g·cm-3. Der Name Pottasche stammt von der alten Methode der Anreicherung von Kaliumcarbonat aus Holzasche mittels Lösung der Salze durch Auswaschen mit Wasser und anschließendem Eindampfen in Töpfen (Pötten). Der traditionelle Name stand auch Pate für den englischen Namen von Kalium: potassium.

Für die Füllung:

1/2 Packung Himbeerkonfitüre
150 Gramm Marzipanrohmasse
100 Gramm Puderzucker
1 El Rum

Für die Glasur:

250 Gramm Puderzucker
30 GrammKakao
3 El heisse Milch oder Wasser
25 Gramm Zerlassenes Kokosfett

Zubereitung

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 etwa 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 Puderzucker und Rum verknetete Marzipanmasse entsprechend ausrollen und als zweite Schicht darauflegen.
Auf die Marzipanmasse nochmals eine Schicht Himbeerkonfitüre streichen und das zweite Rechteck darauflegen.
Aus der Kuchenplatte quadratische Würfel (ca. 4*4 cm) schneiden und mit Glasur überziehen.