

# Dominosteine mit Verpoorten Original

## Zutaten

für den Teig:

130 g flüssigen Honig  
40 g braunen Zucker  
40 g Butter  
170 g Mehl  
1 TI Lebkuchengewürz  
1 1/2 TI Backpulver  
Prise Salz  
1 Ei

für das Gelee:

1 x 0,35 l Flasche VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 1/2 Blatt Gelatine

für die Marzipanmasse:

200 g Marzipanrohmasse  
50 g Puderzucker

für den Schokoladenüberzug:

250 g Kuvertüre  
20 g Kokosfett

## Zubereitung

**Dominosteine Teig:**

Honig, Zucker und Butter in einem Topf unter Rühren schmelzen. In eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Lebkuchengewürz und das Ei unterrühren. Mehl, Backpulver und die Prise Salz darüber sieben und zu einem Teig verkneten. Den Teig auf ein gefettetes Backblech (20 x 30 cm) verteilen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 15 - 20 min. backen (bis der Teig oben schön braun geworden ist). Den Teig auf dem Backblech abkühlen lassen.

**Dominosteine Gelee:**

Die Gelatineblätter im kalten Wasser 5 min. quellen lassen, ausdrücken und in einem Topf mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erhitzen. Wenn die Gelatine vollständig aufgelöst ist vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Den gebackenen Teig vom Backblech nehmen und oben eine Schicht mit einem scharfen großen Messer abschneiden (sodass der Teig schön glatt ist). Den gebackenen Teig wieder auf das Blech geben und das Gelee darauf verteilen. Ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Dominosteine Marzipanmasse:**

Marzipanrohmasse und Puderzucker verkneten. Auf Frischhaltefolie ausrollen. Den Teig mit dem Gelee aus der Form nehmen. Marzipanmasse anpassen und darauf stürzen. Kleine Würfel schneiden.

**Dominosteine Schokoladenüberzug:**

Kuvertüre mit dem Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Würfel auf eine Gabel setzen und in die Kuvertüre tauchen. Anschließend auf einen Teller abkühlen lassen und eventuell mit weißer Schokolade verzieren.



[Link zum Rezept: Dominosteine mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Dominosteine mit Verpoorten Original

[Link zum Rezept: Dominosteine mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)