

# handgemachte VERPOORTEN-Eierlikör-Dominosteine

## Zutaten

für ca 30 Verpoorten-Eierlikör-Dominosteine :

für die Marzipanschicht:

200 g Marzipan

10 getrocknete Aprikosen

10 Datteln

1 EL Bio-Orangenabrieb



für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör / Schokoladenschicht:

250 g weiße Kuvertüre

80 ml Sahne

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für das Johannisbeere-Fruchtgelee:

300 ml Johannisbeer-Fruchtsaft

3 EL Zucker

1 TL Spekulatius-Gewürzmischung

2 Msp gemahlene Vanille

1 1/2 Pkg Sofort-Gelatine

für den Schokoladenüberzug:

400 g Zartbitterkuvertüre

außerdem benötigt:

ein variabler, eckiger Backrahmen ca 20 x 30 cm

## Zubereitung

Den variablen Backrahmen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Als Erstes wird die Eierlikör-Schoko-Schicht vorbereitet. Dazu wird die Sahne in einem kleinen Topf erhitzt und die grob gehackte Kuvertüre darin aufgelöst. Den Topf von Herd nehmen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterziehen. Anschließend kommt die Masse zur Kühlung für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Während der Kühlzeit kann die Marzipanmasse für die Marzipanschicht zubereitet werden. Dazu werden die getrockneten Aprikosen, sowie die getrockneten Datteln sehr klein geschnitten und zusammen mit dem Bio-Orangenabrieb und dem Marzipan verknetet, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben.

Die Marzipanmasse anschließend auf einer Frischhaltefolie auf die Größe des Backrahmes ausrollen und als erste Schicht unten in die Form einlegen und andrücken.

Als zweite Schicht kommt nun die Eierlikörschicht darüber. Wenn die Schoko-Eierlikörschicht beginnt fest zu werden, kann mit der letzten Schicht begonnen werden.

[Link zum Rezept: handgemachte VERPOORTEN-Eierlikör-Dominosteine](#)

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

## handgemachte VERPOORTEN-Eierlikör-Dominosteine

Die letzte Schicht besteht aus einem fruchtig, weihnachtlichem Gelee. Zur Zubereitung wird Zucker, Vanille und Spekulatiusgewürz in den Johannisbeer-Fruchtsaft eingerührt und danach die Sofort-Gelatine mit einem Schneebesen darin verquirlt. Das noch flüssige Gelee wird dann als abschließende Schicht in der Form verteilt. Alles zusammen muss für mindestens 4 Stunden, am besten aber über Nacht, kühl gestellt werden, damit das Gelee und die Eierlikör-Schicht richtig fest wird.

Danach kann die Backform vorsichtig (am besten mit einem Messer am inneren Rand entlang fahren) gelöst und die Domino-Steine in beliebige Portionsgröße geschnitten und mit temperierter Kuvertüre überzogen werden. Nachdem die Kuvertüre fest ist, darf genascht werden.

### **Leser-Tipp**

Sehr lecker schmecken die Dominosteine auch mit weißer Kuvertüre überzogen und einem Gelee aus Aprikosen.

[Link zum Rezept: handgemachte VERPOORTEN-Eierlikör-Dominosteine](#)

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)