



DOMINOSTEINE

Zutaten

(für 80 Stück = eine Backform
ca. 25 cm x 25 cm groß)

Teig:

125 g Zucker
2 Eier, L
100 ml Albaöl (90 g)
3 Msp Vanillemark
1 Prise Salz
½ TL Zimt
½ TL Lebkuchengewürz
40 g gemahlene Haselnüsse
60 ml Milch
180 g Weizenmehl
¼ TL Backpulver

Füllung:

400 g Quittengelee
250 g Marzipanrohmasse
125 g Puderzucker

Glasur:

400 g Zartbitterkuvertüre
2 EL Albaöl

Zubereitung

Zucker und Eier mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig schlagen. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Vanillemark, Salz, Zimt, Lebkuchengewürz, Nüsse und Milch hinzufügen und zu einer cremigen Masse verarbeiten.

Die gesiebte Mehl-Backpulvermischung nach und nach unterrühren. Den Teig in die mit Albaöl ausgefettete Backform geben und glatt streichen. **Backen:** ca. 16 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.

Füllung: Quittengelee in einem Topf unter ständigem Rühren einige Minuten einkochen lassen, damit er beim Auskühlen schnittfest ist. Sofort auf dem Boden verteilen. Mindestens 1 – 2 Stunden auskühlen lassen.

Die Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten. Zwischen 2 Lagen Backpapier 2 – 3 mm dick ausrollen. Auf den Quittengelee legen und andrücken. Anschließend in ca. 2,5 x 2,5 cm große Würfel schneiden.

Die Kuvertüre auflösen und nach und nach das Albaöl unterrühren.

Die Würfel in die Schokolade tauchen, trocknen lassen und nach Belieben dekorativ verzieren.

Tipp

Wenn es etwas schneller gehen soll, kann auch eine fertig ausgerollte Marzipandecke verwendet werden, die es im Handel zu kaufen gibt.

Nährwertinformation für 1 Stück:

89 kcal | 3 g Fett | 2 g Eiweiß | 14 g Kohlenhydrate | 6 mg Cholesterin

Albaöl® 