



Menge 50 - 55 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

DOMINOSTEINE

Die kleinen Lebkuchen mit Gelee-Marzipan-Füllung und Schokolade sind etwas aufwändig, aber dafür auch besonders lecker!



Zubereitung

1. Honig mit braunem Zucker und Butter erhitzen, sodass sich der Zucker löst. Wieder abkühlen lassen. Mehl mit Mandeln, Backpulver, Salz und Lebkuchengewürz mischen.
2. Eier nach und nach mit der Honigmasse verrühren, Mehlmischung portionsweise unterheben.
3. Teig auf ein kleines (ca. 24 x 36), mit Backpapier belegtes Backblech oder in eine eckige Springform streichen.
4. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 150 °C) ca. 15–20 Minuten backen. Abkühlen lassen. Dann einmal längs halbieren.
5. Gelee leicht erwärmen, glatt rühren und die Hälfte mit Hilfe eines Pinsels auf der unteren Kuchenplatte verteilen.
6. Puderzucker sieben und mit Marzipan und Orangenlikör glatt verkneten. Marzipan zwischen Folie auf Größe der Kuchenplatte ausrollen und auf die untere Kuchenplatte legen. Restliches Gelee darauf verteilen, dann die obere Kuchenplatte darauf legen und etwas andrücken. Mit Folie abdecken und über Nacht kühl stellen.
7. Kuchenplatte in Würfel (ca. 4 x 4 cm) schneiden. Kuvertüre grob hacken und zusammen mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen.
8. Würfel von allen Seiten mit Kuvertüre überziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zutaten

Für den Teig:

250 g	Honig
75 g	Diamant Brauner Zucker
75 g	Butter (oder Margarine)
250 g	Mehl
50 g	gemahlene Mandeln
1/2 Päckchen	Backpulver
1 Prise	Salz
2 TL	Lebkuchengewürz
2	Eier (Größe M)

Für die Füllung:

350 g	rotes Johannisbeergelee
100 g	Diamant Puderzucker
400 g	Marzipan-Rohmasse
3 EL	Orangenlikör

Zum Verzieren:

600 g	Zartbitter-Kuvertüre
20 g	Kokosfett

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.