



Dominostein - Kuchen

300g	Mehl	300g	Marmelade n.W.
250g	Zucker	300g	Marzipan
125g	Butter	200g	Zartbitterkuvertüre
40g	Bachkakao	1 EL	Öl
4	Eier		
1 Pck.	Bachpulver		
1 Pck. (10g)	Lebkuchengewürz		
10-12 EL	Milch		

Mehl, Zucker, zimmerwarme Butter, Kakao, Eier, Bachpulver, Lebkuchengewürz und 10 EL Milch zu einem einheitlichen Teig verarbeiten. Sollte die Konsistenz des Teiges noch zu zäh sein, weitere 1 bis 2 EL Milch zugeben.

Ein Blech mit hohem Rand einfetten oder mit Bachpapier auslegen, den Teig gleichmäßig darauf verteilen und den Boden bei 170°C im Umluftherd, für 30 – 40 min. backen. Gegen Ende der Backzeit mit der Stäbchenprobe kontrollieren, ob er fertig ist. Den Boden vollständig auskühlen lassen, aus dem Blech herauslösen und auf eine geeignete Platte legen.

Einen Bachrahmen um den Boden herum platzieren und befestigen; 300g Marmelade nach Geschmack darauf gleichmäßig verteilen. Aus 300g Marzipanrohmasse eine Decke in Kuchengröße formen oder eine vorgearbeitete Marzipandecke auf Kuchengröße zurechtschneiden und auf die Marmelade legen. Die Kuvertüre, zusammen mit dem Öl über einem Wasserbad schmelzen und gleichmäßig auf dem Marzipan verteilen.

Die Kuvertüre sollte vollständig abgekühlt und ausgehärtet sein, bevor der Bachrahmen entfernt wird. Danach kann der Kuchen in beliebig große Stücke geschnitten werden.

