Dominosteine

Zutaten:



Teig:
100 g Honig
1 Ei
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
200 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1 Esslöffel Kakao
1/2 Teelöffel gemahlene Nelken
1/2 Teelöffel Zimt

Füllung:
350 g Aprikosenmarmelade
150 g Marzipanrohmasse
90 g Puderzucker
1 Esslöffel Rosenwasser

Außerdem:
500 g Kuchenglasur dunkel

Zubereitung:
Für den Teig den Honig erwärmen, flüssig werden lassen und kaltstellen.
Ei mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren.

Den kalten Honig dazu geben.
Das mit Backpulver gemischte Mehl mit Kakao und Gewürzen zufügen und zu einen glatten Teig rühren.
Den Teig etwa einen Halben Zentimeter dick auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C 15 – 20 Minuten backen.
Nach dem Backen den Lebkuchenteig auskühlen lassen.
Danach einmal waagrecht halbieren.
Die Aprikosenmarmelade in einem Topf zum Kochen bringen, bis sie dickflüssig ist und beide Innenseiten damit bestreichen.
Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Rosenwasser verkneten, bei Bedarf noch etwas Puderzucker dazu geben.
Marzipan in der Größe einer Teigplatte ausrollen und zwischen den beiden bestrichenen Platten legen.
Gefüllte Platten in 3 cm große Würfel schneiden.
Kuchenglasur erwärmen und die Würfel damit überziehen.