



## Für den Teig:

125 g Honig  
40 g Butter  
40 g brauner Rohrzucker  
1 Eigelb  
150 g Mehl  
3 g Speisesoda (Natron)  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 Prise Salz

## Für die Schokoglasur:

400 g Bitterschokolade  
20 g Butter

## Zubereitung des Teiges:

Eine rechteckige Backspringform mit Backpapier auslegen.  
Honig, Zucker, Butter, Lebkuchengewürz und Salz in einem kleinen Kochtopf bei schwacher Hitze unter Rühren erhitzen (nicht kochen!), bis die Butter geschmolzen ist und sich der Zucker möglichst aufgelöst hat. Die Masse vom Herd nehmen und auf warm abkühlen lassen.  
Danach das Eigelb unter die Honigmasse rühren.  
Mehl mit Speisesoda vermischen und unter die Honigmasse rühren, sodass ein sehr klebriger, zäher Teig entsteht. Den Teig in die Backform geben und mit einem Esslöffel (diesen dabei immer wieder mit kaltem Wasser befeuchten) über den ganzen Boden der Form glattstreichen.  
Den Lebkuchenboden im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen und in der Backform auskühlen lassen.

## Für die Marzipan-Füllung:

400 g Marzipan-Rohmasse  
1 EL Puderzucker

## Zubereitung:

Marzipan-Rohmasse in Puderzucker wälzen und auf einem Blatt Backpapier zu einer rechteckigen, ca. 1 cm dicken Platte ausrollen, das etwa die Größe der Backform mit dem Lebkuchenboden hat.  
die Marzipanplatte auf die Fruchtgelee-Schicht in der Springform platzieren und kaltstellen (am besten über Nacht), bis die Marzipanschicht fest geworden und der Kuchen gut ausgekühlt sind.  
Zuerst den Rand der Springform entfernen, danach den Boden und anschließend das Backpapier vom Kuchen.  
Nun den Kuchen in ca. 2,5 cm x 2,5 cm große, quadratische Würfel schneiden und wieder etwa 1 Stunde kaltstellen.

## Für die Fruchtgelee-Füllung:

600 g tiefgefrorene Beeren  
100 g Zucker  
15 g Apfelpektin

## Zubereitung:

Tiefgefrorene Beeren in einen Kochtopf geben und langsam erhitzen, bis sie auftauen und sich Saft bildet.  
Zucker mit Apfelpektin vermischen und zu den Früchten in den Kochtopf geben, unter Rühren zum Kochen bringen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten die Masse weiterköcheln lassen.  
Danach vom Herd nehmen und durch ein Sieb in eine saubere Schüssel passieren- Das Fruchtgelee auf warm abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Lebkuchenboden in der Backform verteilen und kaltstellen, bis die Fruchtgelee-Schicht fest wird.

## Zubereitung der Schokoglasur:

Bitterschokolade zusammen mit Butter langsam schmelzen, auf keinen Fall zu heiß werden lassen!  
Die Schichtwürfel dann einzeln nach und nach in die Schokoglasur tunken, mit einer Gabel vorsichtig herausholen, die überschüssige Schokolade auf einem Gitter abfließen lassen und danach die Dominosteine auf Backpapier zum Trocknen verteilen.  
Die fertigen Dominosteine mindestens 1 Stunde kaltstellen.

*Gutes Gelingen  
wünscht*

*Ingrid Jansky!*

