

XXL DOMINOSTEIN

Aus meinem Thermomix & der Buchstaben-Form

Vorbereitungszeit 10 Min | Gesamtzeit 45 Min



So wird's gemacht:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Mehl, Zucker, Lebkuchengewürz, Kakao und Backpulver, Eier, Öl und Joghurt in den Mixtopf geben und 40 Sek/Stufe 4 vermischen. Teig in der gut gefetteten Nummern- und Buchstabenform glatt streichen und im Backofen ca. 30 Minuten backen. Mixtopf spülen. Lebkuchenboden herausnehmen und auskühlen lassen. Für die Marzipanschicht Puderzucker, Marzipan und Rum in den Mixtopf geben und 1 Min/Knetstufe verkneten und auf der mit Puderzucker bestäubten Teigunterlage ausrollen. Die Marmelade auf dem Lebkuchen verstreichen und die Marzipanplatte darauflegen.

Schokolade in den Mixtopf geben, 6 Sek/Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Kokosfett und Sahne zugeben, 4 Min/50°C/Stufe 2 schmelzen, etwas abkühlen lassen, auf dem Marzipan verteilen und bis zum Servieren kalt stellen.

ZUTATEN:

- 300 g Mehl
- 120 g brauner Zucker
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 15 g Kakao
- 2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 100 g Öl
- 300 g Naturjoghurt
- 125 g Puderzucker
- 300 g Marzipan
- 10 g Amaretto
- 300 g Johannisbeermarmelade
- 200 g Sahne
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 30 g Kokosfett

Gutes Gelingen, Deine Melli