



Dominosteine

150 gr. Mehl, Backpulver, Zimt, Nelken, 1 Eßl. Kakao

150 gr. Butter oder Margarine

150 gr. Zucker, Vanille oder Vanillezucker

3 Eier

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten und auf Backpapier in der Fettpfanne bei 180° ca. 15-20 Minuten backen.

Das Papier abziehen und den ausgekühlten Boden auf eine Brett kippen, so dass der glatte Boden unten ist.

1 Glas helle Marmelade oder Gelee (z.B. mafiafreie Clementinenmarmelade von Il Giusto) erwärmen und auf den Boden streichen.

1 ½ Pck. Marzipanrohmasse mit **1 Pck. Puderzucker** und etwas **Rosenwasser (aus der Apotheke)** zu einer geschmeidigen Masse verkneten, zwischen Sichtfolie in der Fettpfanne auf diese Größe ausrollen und auf das Gelee legen. In kleine Würfel schneiden.

(Marzipan kann man auch aus fein gemahlenden Mandeln/Walnüssen, Puderzucker und Rosenwasser selbst herstellen)

Schokoguss

150 gr. Bitter - Kuvertüre

50 gr. Vollmilch- Kuvertüre

20 gr. Fett

Im Wasserbad schmelzen, die Dominosteine mit zwei Gabeln eintauchen und auf Butterbrot Papier an einem kühlen Ort trocknen lassen.

Guten Appetit

Alle Zutaten bekommt man aus fairer Produktion, zumindest in Bioqualität.

Helga Sitt, Weltladen Kirchhain Fair handeln e.V.