

thermomix
VORWERK



Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**

Domino-Kekse



Arbeitszeit

30 Min.

Gesamtzeit

2 Std. 20 Min.

Portionen

30 Stück

Zutaten

250 g Weizenmehl Type 550
und etwas mehr zum
Bearbeiten

200 g Zucker

50 g Kakao

1 TL Vanilleextrakt

½ TL Backpulver

1 Stk. Ei

½ TL Natron

50 g weiße Schokolade
in kleinen Stücken

1 Prise Salz

500 g Wasser

150 g Butter, kalt, in Stücken

1. Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und Salz in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 6** verrühren und umfüllen.
2. Butter und Zucker in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 4** schaumig schlagen.
3. Vanilleextrakt und Ei zugeben und **20 Sek./Stufe 4** verrühren.
4. Mehl-Kakao-Mischung zugeben, **10 Sek./Stufe 6** verrühren und mit dem Spatel nach unten schieben.
5. Dann weitere **30 Sek./Stufe 5** verrühren, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen durchkneten und zu einer Kugel formen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Am Ende dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Teig aus der Frischhaltefolie wickeln und halbieren. Den restlichen Teig wieder einwickeln und in den Kühlschrank legen. Teig zwischen 2 Bögen Backpapier zu einem Rechteck (ca. 3 mm dick) ausrollen und mit einer rechteckigen Ausstechform oder einem scharfen Messer in Rechtecke (ca. 4 cm x 8 cm) schneiden.

Fast fertig

7. Überschüssigen Teig entfernen und mit einem Messer die Mitte jedes Rechtecks leicht einritzen. Die Dominosteine auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und 12-15 Minuten backen (180°C). In dieser Zeit mit dem verbliebenen Teig genauso verfahren, bis er aufgebraucht ist.
8. Schokolade in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen und in den Gareinsatz legen. Wasser in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und Schokolade **8 Min./100°C/Stufe 1** schmelzen. Gefrierbeutel vorsichtig aus dem Gareinsatz nehmen, etwas trocken tupfen, mit der Hand den Beutel durchkneten, und ca. 5 Minuten abkühlen lassen, damit der Gefrierbeutel nicht zu heiß ist, wenn man ihn in die Hand nimmt. Mit einer Schere ein kleines Loch (Ø 1 mm) in eine Ecke des Beutels schneiden und die Dominosteine mit der Schokolade verzieren. Domino-Kekse trocknen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.