

thermomix  
VORWERK

2

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

**50 g** Kakao

**½ TL** Backpulver

**½ TL** Natron

**1 Prise** Salz

**150 g** Butter, kalt, in Stücken

**200 g** Zucker

**1 TL** Vanilleextrakt

**1 Stk.** Ei

**50 g** weiße Schokolade  
in kleinen Stücken

**500 g** Wasser



- 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 Spatelnach 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.

