



Zutaten für 12 Stück

200 g weiche Margarine/Butter
3 EL (60g) flüssiger Honig
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 gehäufte TL Lebkuchen-Gewürz
Salz
4 Eier (Gr. M)
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 leicht gehäufte EL (10g Kakao)
5 EL Milch
150 g Marzipan-Rohmasse
Puderzucker
3-4 EL Himbeergeist
100 g Himbeer-Konfitüre
Je 100 g Vollmilch und weiße Kuvertüre
1 kleiner Gefrierbeutel



Die Vertiefungen eines Muffinblechs fetten. 200 g Fett, Honig, Zucker, Vanillin-Zucker, Gewürz und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren.

Teig in das Muffinblech füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Marzipan raspeln, mit 2 EL Puderzucker verkneten. Zwischen Folie ca. 3 mm dick ausrollen und 12 Kreise (ca. 5 cm) ausstechen. Marzipanreste erneut verkneten, auf Puderzucker zum Streifen (ca. 8 x 24 cm) ausrollen und in Dominosteine (ca. 2 x 4 cm) schneiden.

Muffins waagrecht halbieren. Untere Hälften mit Himbeergeist beträufeln. Mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Marzipankreise darauflegen, mit dem Rest der Konfitüre bestreichen. Muffindeckel darauflegen.

Kuvertüren grob hacken, getrennt im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas Vollmilch-Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen und eine sehr kleine Ecke abschneiden. Dominosteine damit verziern. Die Hälfte der Muffindeckel mit weißer, die übrigen mit Vollmilch-Kuvertüre überziehen. Etwas antrocknen lassen. Dominosteine drauflegen. Trocknen lassen.

www.leckerekekse.de