



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —



DOMINOSTEIN GOLDSTÜCK MIT MARZIPAN SUNNY ORANGE

AUSSEN DUFTE,
INNEN *Lemke*


CALLEBAUT
BELGIUM 1911



MADE in
BERLIN
since 1902



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —

DOMINOSTEIN GOLDSTÜCK

HONIGKUCHEN

Amount	Zutaten
200 g	Roggenmehl
125 g	Honig
50 g	Puderzucker
50 g	Farinzucker
15 g	Natron
100 g	Butter
100 g	Eier
je 5 g	Gewürze: Ingwer, Zimt, Nelke, Macis
1 g	Salz
646 g	Total

Zubereitung

1. Das Mehl, Triebmittel, Gewürze, Farin und Salz miteinander vermengen.
2. Eier mit dem Zucker aufschlagen, Honig leicht flüssig erwärmen und hinzugeben.
3. Trockene Bestandteile nach und nach untermischen.
4. Teig auf etwa 8 mm ausrollen und zuschneiden.
5. Bei 180 °C etwa 15 Minuten backen.

ZITRUSGELEE

Menge	Zutaten
600 g	Orangensaft
600 g	Mandarinenpüree
400 g	Zucker
1 g	Tonkabohne
15 g	Gelbbandpektin
1616 g	Total

Zubereitung

1. Die Frucht-pürees und Gewürz aufkochen und auf 800g einreduzieren.
2. Zucker und Pektin mischen, alles zu einem stabilen Gelee kochen.
3. Heiße Flüssigkeit auf den Honigkuchen im Rahmen entleeren und anziehen lassen.

ORANGENMARZIPAN

Menge	Zutaten
800 g	Lemke Orangen-Marzipan
100 g	Puderzucker
	Wasser
1500 g	GOLD Callebaut
150 g	Callabaut Kakaobutterchips, geschmolzen
900 g	Total

Zubereitung

1. Marzipan weich arbeiten und 4mm stark ausrollen.
2. Überschüssigen Puderzucker entfernen.
3. Marzipan auf die Geleeschicht geben, leicht andrücken.
4. Stark abkühlen.
5. In Würfel schneiden und mit temperierter Callebaut GOLD überziehen.

Tipp: Für einen noch fruchtigeren Genussmoment und Farbakzent, den Dominowürfel mit Callebaut RUBY RB1 überziehen.

