

## Honig-Dominos

### Zutaten

150 g	glattes Mehl
1 TL	Backpulver
3	Eier
100 g	Butter
250 g	Honig
1 Pkg.	Vanillezucker
200 g	Bitterschokolade gehackt
200 g	Walnüsse grob gehackt

Für die Garnitur:

150 g	weiße Kuvertüre
-------	-----------------

Weiteres:

Salz  
Zimt

### Arbeitsbeschreibung

1. Backrohr auf 180° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Mehl mit Backpulver versieben. Eier (in Dotter und Eiklar trennen). Weiche Butter mit Honig, Dottern und je eine Prise Zimt und Salz schaumig rühren. Eiklar mit Vanillezucker zu cremigen Schnee schlagen.
3. Zuerst Schnee und Mehl, dann Schokolade und Nüsse behutsam unter den Dotterabtrieb heben. Masse auf das Backblech gießen, Glattstreichen und im vorgeheizten Rohr, mittlere Schiene ca. 20 min. backen.
4. Masse aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen, stürzen und das Backpapier abziehen, Kuchen in Stücke 3x2 cm schneiden.
5. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Glas- oder Porzellanschüssel über Dampf langsam schmelzen. Kuvertüre in ein Stanitzel füllen und die Dominos damit verzieren. Glasur hart werden lassen.