


# Dominosteine für Kinder

Knusprige Plätzchen mit feiner Kakaonote für Kinder

etwa 40 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

2 gestr. EL Dr. Oetker Kakao

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

1 Pr. Salz

100 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zuckerrübensirup

1 EL Milch

### Guss:

50 g Puderzucker

etwa 2 TL Wasser

## Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

### 1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit.

### 2 Knetteig:

Mische Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig. Forme aus dem Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche einen rechteckigen Teigblock: 10 x 10 cm und 2,5 cm hoch. Lege diesen in Frischhaltefolie gewickelt mind. 45 Min. in den Kühlschrank. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- 3 Halbiere den Teigblock und schneide von jeder Teigstange vorsichtig 1/2 cm breite Scheiben ab. Lege diese auf das Backblech. Schiebe das Blech in den Backofen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Ziehe die Plätzchen vorsichtig mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten.

#### 4 Guss:

Siebe den Puderzucker in eine kleine Schale und verrühre ihn mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss. Fülle den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel. Verschließe diesen, schneide eine kleine Ecke ab und verziere die Dominosteine mit Punkten.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Du kannst den Zuckerrübensirup auch durch Honig austauschen.