

## Petits - Fours

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Dessert, Gefüllt, Bisquit

Zutaten für: 1 Rezept

Für das backblech (40 x 30 cm)  
Etwas Fett  
Backpapier

### *FÜR DEN BISKUITTEIG*

---

100	Gramm	Abgezogene, gemahlene Mandeln
50	Gramm	Butter
8		Eiweiß
100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
80	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
8		Eigelb
150	Gramm	Weizenmehl
1	gestr. TL	Backpulver

### *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

250	Gramm	Aprikosenkonfitüre
-----	-------	--------------------

### *FÜR DEN BELAG*

---

100	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Marzipan-Rohmasse

### *FÜR DEN GUSS*

---

400	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Warmes Wasser; ca. Knapp 1 EL Aprikosengeist

### *ZUM VERZIEREN UND GARNIEREN*

---

30	Gramm	Schokolade Zuckerperlen Ergibt etwa 44 Stück/ 2 Backbleche
----	-------	--

### Anleitung:

Zubereitung: Den Backofen auf etwa 200 °C vorheizen. Das Backblech fetten und mit backpapier auslegen. Das backpapier an der offenen Seite des Backblechs zu einer Falte knicken, daß ein Rand entsteht.

Für den Teig mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Eiweiß in einer Rührschüssel sehr steif schlagen und beiseite stellen. Marzipan klein schneiden und mit Zucker, Vanillin-Zucker und 2 Eigelb in einer Rührschüssel mit Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe verrühren. Übrige Eigelb hinzufügen und die Masse cremig schlagen.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und kurz unterrühren. Gebräunte Mandeln und zerlassene Butter unterziehen. Eischnee unterheben. Aus dem Teig zwei Platten backen. Dazu jeweils die Hälfte des Teiges auf das backblech geben, glatt streichen und das backblech in den Backofen schieben für etwa 10 Minuten.

Die Gebäckplatten nach dem Backen am Rand lösen, auf backpapier stürzen, mitgebackenes backpapier abziehen und die Platten erkalten

## Petits - Fours

(Fortsetzung)

lassen. Jede Platte in zwei rechtecke (40 x 15 cm) teilen. Für die Füllung Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit jeweils 1/3 davon 3 Platten bestreichen und die Platten aufeinander legen. Zuletzt die vierte unbestrichene Platte auflegen.

Für den Belag Puderzucker sieben, mit marzipan auf der Arbeitsfläche verkneten und zwischen Frischhaltefolie zu einer Platte (40 x 15 cm) ausrollen. Marzipandecke auf die geschichteten Platten legen, leicht andrücken und die Ränder glatt schneiden. Das Gebäck in Würfel (etwa 3,5 x 3,5 cm) schneiden.

Für den Guss Puderzucker sieben, mit Wasser und Aprikosengeist nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren, die Gebäckstücke damit überziehen und fest werden lassen. Schokolade im Wasserbad unter Rühren schmelzen, über die Petits Fours sprenkeln und das Gebäck mit Zuckerperlen garnieren.

Abwandlung: Ihr könnt die Petits Fours auch mit Kirschkonfitüre und etwas Kirschgeist füllen und sie mit Schokoladenguss überziehen (400g Vollmich- oder Zartbitterschokolade mit 2 EL Speiseöl im Wasserbad schmelzen).