



Petits fours

Petits fours nennt man die kleinen reich verzierten Gebäckstückchen, die so charakteristisch für die große Feinschmecker-Backkunst in Frankreich sind.

Zutaten:

Für den Teig:

6 Eier
100g Marzipan-Rohmasse
120g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
130g Mehl

Für die Füllung und zum Verzieren:

200g Himbeerkonfitüre
200g Marzipan-Rohmasse
100g Puderzucker
500g Fondant (Weiche Zuckermasse aus Zucker oder Dextrose)
1 Eßlöffel Cognac oder Weinbrand
Lebensmittelfarben
Silberperlen
Blümchenschmuck
kandierte Kirschen
gehackte Pistazien

Zubereitung

Die Eier vorsichtig trennen und die Eigelb in einer Schüssel mit der Marzipan-Rohmasse, der Hälfte des Zuckers, dem Vanillinzucker und der Zitronenschale schaumig rühren.

Die Eiweiß halbsteif schlagen. Den restlichen Zucker zum Eiweiß einstreuen und das Eiweiß steif schlagen. Den steifen Eischnee auf die Eimasse geben und das Mehl darübersieben. Alles mit einem Schneebesen vorsichtig unterziehen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf streichen. Bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen nacheinander für 10 bis 15 Minuten backen. Im Umluftherd ist das auch gleichzeitig mit beiden Blechen möglich.

Die Böden vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen, Backpapier anfeuchten, dann läßt es sich einfacher abziehen. Die Böden auskühlen lassen.

Konfitüre im Wasserbad etwas anwärmen um sie zu verflüssigen. Einen Boden damit bestreichen und den zweiten Boden auflegen.

Die Marzipan-Rohmasse mit dem Puderzucker verkneten und in der Größe der zusammengelegten Böden



auswalzen. Marzipan auf die Böden auflegen und mit einem Küchenbrett beschwert eine Nacht ruhen lassen.

Den Kuchen in Stücke von 4x4cm ausschneiden. Den Fondant in eine Schüssel geben und unter Rühren in einem Wasserbad auflösen. Den Winbrand unterrühren und die Petits fours mit der Masse bestreichen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Fondantüberzug mit den Lebensmittelfarben durch Bemalen verzieren. Malen sie kleine Blümchen, Kreise, Schlangenlinien. Verzieren Sie die Petits fours danach nach Belieben weiter mit den Silberperlen, Blümchenschmuck, den kandierten Kirschen und den gehackten Pistazien.