Petit Fours

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 10 Portionen

Butter	30 g
Eier	2 St.
Marzipanrohmasse	150 g
Salz	
Zucker	60 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Orangenlikör	2 EL
Puderzucker	405 g
Sauerkirschkonfitüre	200 g
Himbeerkonfitüre	200 g
Zitronen	1 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Knethaken, Gefrierbeutel, Nudelholz

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und mit Butter einfetten. Eier trennen. 25 g Marzipan fein schneiden. In einer Schüssel Eigelb mit Salz, Zucker, Mehl und Vanillinzucker vermischen. In einer weiteren Schüssel Marzipan mit 1 EL heißem Wasser mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Eischnee unterheben. Auf dem Backblech glatt verteilen und im Ofen ca. 10–12 Min. goldbraun backen und abkühlen lassen.

2. Inzwischen Marzipan zerkleinern und mit Likör zu einer glatten Masse verkneten und auf einer mit ca. 5 g Puderzucker bestreuten Fläche zu einem Quadrat (23 x 23 cm) dünn ausrollen. Biskuitteig zweimal waagerecht durchschneiden. Unteren Boden mit der Sauerkirschkonfitüre bestreichen. Mittleren Boden daraufsetzten und mit Himbeermarmelade bestreichen. Oberen Boden darauflegen und mit Marzipandecke belegen und leicht andrücken. Boden vorsichtig in ca. 25 Würfel schneiden (ca. 4,6 x 4,6 cm).

3. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel 400 g Puderzucker sieben. Mit Zitronensaft und Eiweiß zu einem Guss verrühren. Zuckerguss in einen Gefrierbeutel füllen. Petit Fours mit Guss überziehen und ca. 30 Min. trocknen lassen. Übrigen Guss in einen Gefrierbeutel geben und von dem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden. Ornamente auf die Oberfläche der Petit Fours spritzen, trocknen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	411 kcal
Kohlenhydrate	80 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g