

Rezept

Petit fours

Ein Rezept von Petit fours, am 28.04.2025

Zutaten

5 Eier (Größe M)	1 Prise Salz
100 g Zucker + Zucker zum Bestreuen	1 Päckchen Vanillezucker
125 g Mehl	1 Messerspitze Backpulver
150 g Erdbeeren, Aprikosen oder Mangofruchtfleisch	50 g Erdbeer- oder Aprikosenkonfitüre oder Orangenmarmelade
150 g Marzipan-Rohmasse	350 g Puderzucker
etwa 5 EL Zitronensaft	Lebensmittelfarbe
bunte Zuckerkugeln, kandierte Veilchen, Rosenblätter, Schokoblättchen und vieles mehr (aus dem Candyshop) und/oder geschmolzene Kuvertüre	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 21 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad). Das Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für den Biskuit die Eier trennen. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Wenn sie fest zu werden beginnen, Salz, Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen.
3. Die Eigelbe nach und nach unter den Eischnee rühren – immer nur so lang, bis man keine Eigelbspuren mehr sieht. Wenn die gesamten Eigelbe verarbeitet sind, Mehl mit Backpulver mischen und auf die Creme häufen. Mit dem Schneebesen locker, aber gründlich unterheben.
4. Teig auf dem Backblech verstreichen, und im Ofen (Mitte) etwa 12 Minuten backen. Ein Küchentuch auf der Arbeitsplatte ausbreiten und dünn mit Zucker bestreuen. Gebackenen Biskuit mit Schwung auf das Tuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit auskühlen lassen, dann in drei gleich große Platten schneiden.
5. Für die Füllung die Früchte waschen, putzen, schälen oder entsteinen und klein schneiden. Mit Konfitüre oder Marmelade mischen und zwei Biskuitplatten damit bestreichen. Diese zwei Biskuitplatten mit der bestrichenen Seite nach oben zusammensetzen, die unbestrichene Platte auflegen. Alles leicht zusammendrücken, die Ränder schön glatt schneiden.
6. Das Marzipan mit 50 g Puderzucker verkneten und zu einem länglichen Stück formen. Auf wenig Puderzucker mit dem Nudelholz zu einer dünnen Platte in Größe des Biskuitstapels ausrollen. Dabei ab und zu mit den Händen in Form drücken, damit die Proportionen stimmen.

7. Den restlichen Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die obere Biskuitplatte dünn damit einstreichen, die Marzipanplatte vorsichtig von der Arbeitsfläche lösen und auf den geschichteten Biskuitstapel legen. Leicht andrücken und dadurch ankleben.

8. Den Biskuitstapel samt dem Marzipandeckel mit einem langen Messer in knapp 4 cm große Würfel schneiden. Und jetzt wird es kreativ ...

9. Den übrigen Guss einfärben – in einer Farbe oder auch in mehreren, dafür den Guss aber vorher halbieren oder dritteln. Petit fours damit rundherum bestreichen. Auch schön und klassisch: einen Teil vom Guss abnehmen und dunkler färben als den Rest. Biskuitwürfel mit der helleren Glasur einpinseln, leicht trocknen lassen. Dann den dunkleren Guss in feinen Linien darüberlaufen lassen – entweder richtig wild mit der Gabel oder ganz ordentlich mit dem Spritzbeutel.

10. In jedem Fall: Noch bevor die Glasur trocken ist, die Petit fours nach Belieben mit bunten Zuckerkugeln, kandierten Veilchen, Rosenblättern und vielem mehr verzieren, trocknen lassen. Wer mag, malt nun noch Blüten aus geschmolzener Kuvertüre auf. Frisch schmecken die bunten Würfel am besten.