

# Petits Fours Hochzeit

Kleine Petits Fours mit Eierlikör, samtigem Himbeer-Fruchtaufstrich und roten Marzipan-Herzen für die Hochzeit.

etwa 28 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Backrahmen

### Rührteig:

250 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
100 ml Eierlikör

### Füllung:

etwa 4 EL samtiger Himbeer-  
Fruchtaufstrich

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
2 TL Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
etwa 100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
etwa 1 EL Puderzucker  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, rot  
Dr. Oetker Zuckerschrift mit  
Schokoladen-Geschmack weiß

## Wie backe ich Petit Fours mit Eierlikör?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech fetten, mit Backpapier belegen und den Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und portionsweise abwechselnd mit dem Eierlikör auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig gleichmäßig auf dem Backblech verstreichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**



Backrahmen lösen und entfernen. Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Füllung zubereiten:

Kuchen vom Backpapier ziehen und evtl. begradigen. Den Kuchen so halbieren, dass 2 Rechtecke (etwa 20 x 30 cm) entstehen. Eine Kuchenplatte mit dem Fruchtaufstrich gleichmäßig bestreichen und die andere Hälfte darauflegen. Leicht andrücken, mit Backpapier belegen, mit einem Küchenbrett beschweren und 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

### 4 Verzieren:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad mit dem Öl bei schwacher Hitze schmelzen. Die Oberfläche des Kuchenrechtecks mit der Kuvertüre gleichmäßig bestreichen und fest werden lassen. Anschließend in 4 Streifen von etwa 5 cm Breite schneiden, dann jeden Streifen in 7 Rechtecke von etwa 4 x 4,5 cm schneiden. **Hinweis:** Je nach Größe des Backblechs kann die Rechteck-Größe variieren.

### 5 Marzipan mit Puderzucker verkneten, mit Speisefarbe rot einfärben und zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie etwa 2 mm dünn ausrollen. Mit Ausstechern verschieden kleine Herzen ausstechen und auf den Kuchenstücken platzieren. Nach Belieben kleine Marzipan-Dreiecke als "Schnurhalter" unter die Herzen setzen. Für "Luftballons" mit der Zuckerschrift Schnüre aufzeichnen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Petits Fours möglichst luftdicht verpacken oder ohne Verzierung einfrieren.

