

Petits Fours mit Herzen

Schnelle Petits Fours mit Eierlikör im Teig und roten Marzipan-Herzen dekoriert

etwa 28 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

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

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

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 Minuten



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

3 Füllung:

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.

