

# Petits Fours

Klassische Petits Fours aus lockerem Biskuit und mit einer fruchtigen Marzipanfüllung.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

25 g Butter  
2 Eiweiß (Größe M)  
1 Pr. Salz  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
25 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
1 EL heißes Wasser  
2 Eigelb (Größe M)  
50 g Weizenmehl  
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

### Füllung:

75 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
Fett  
100 g Orangenmarmelade  
1 - 2 EL Orangenlikör z.B. Grand Marnier

### Marzipandecke:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
1 EL Puderzucker

### Guss:

200 g Puderzucker  
etwa 4 EL warmes Wasser  
1 EL Orangenlikör z.B. Grand Marnier  
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zarte 3D Dekorblüten

## Wie mache ich Petit Fours?:

### 1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Biskuitteig zubereiten:

Eiweiß mit Salz, Zucker und Vanillin-Zucker sehr steif schlagen. Marzipan fein schneiden, mit dem heißen Wasser und Eigelb in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Eischnee unterheben. Mehl mit Gustin mischen und vorsichtig unterheben. Butter unterrühren. Den Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 6 - 8 Min.**

Biskuitplatte mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

### 3 Marzipan-Füllung zubereiten:

Marzipan zerkleinern und mit Marmelade und Likör zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Teigplatte vierteln. 1 EL Marzipanfüllung auf einer Platte verstreichen. Je ein Drittel der Füllung auf den anderen drei Platten verstreichen. Diese 3 Platten übereinander legen und die dünn bestrichene Platte als letztes auflegen. Alles vorsichtig andrücken.

### 4 Marzipandecke zubereiten:

Marzipan und Puderzucker verkneten. Marzipanmasse zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auf Größe des Kuchenrechtecks ausrollen. Auf die letzte Platte legen und andrücken. Kuchenplatte in Frischhaltefolie einschlagen, mit einem Brett zudecken und im Kühlschrank **über Nacht**, z. B. mit einer Milchpackung beschwert, etwas pressen und durchziehen lassen.

### 5 Den Kuchen in etwa 12 gleich große Stücke schneiden und auf die Stücke auf ein mit Backpapier unterlegtes Kuchen- oder Pralinengitter stellen.

### 6 Guss zubereiten:

Puderzucker sieben, mit Wasser und Orangenlikör nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. 4 Stücke mit dem weißen Guss bestreichen, den Guss dabei nur am Rand herunterlaufen lassen. Übrigen Guss halbieren. Eine Hälfte flamingofarben (orange und wenig rosa Speisefarbe) und eine Hälfte brombeerfarben (lila und wenig rosa Speisefarbe) einfärben. Je 4 Gebäckstücke mit Hilfe eines Teelöffels mit einem Guss überziehen, dabei den Guss an den Seiten mit einem Messer verstreichen. Die Petits Fours gut abtropfen lassen.

### 7 Verzieren:

Bevor der Guss ganz fest ist, die Petits Fours mit den Dekorblüten nach Belieben verzieren und den Guss fest werden lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Verzieren können Sie die einzelnen Petits Fours auf eine Gabel setzen und mit dem Guss überziehen. Die Gabel vorsichtig mehrmals auf den Rand der Glasurschüssel klopfen und abstreifen. Den Petits Fours auf ein Stück Backpapier oder eine Platte setzen.
- Nach Belieben die Petits Fours in Papierförmchen servieren.