

Frisch gekocht

Donnerstag, 13. Juli 2017



Rezept von Eveline Wild

Klassische Petit fours

1 Stunde (ohne Stehzeiten) / aufwendig



Zutaten für etwa 3 Haushaltsbleche

200 g Eidotter (ca. 11 Stück, unbedingt wiegen!), 200 g Marzipanrohmasse (60-70 % Mandelanteil), geriebene Zitronenschale, 350 g Eiweiß (ca. 11 Stück, unbedingt wiegen!), 120 g Kristallzucker, 200 g glattes Mehl (gesiebt), 200 g Butter, Salz.

Außerdem: Marillenmarmelade (püriert und passiert); ca. 250 g Marzipan für die oberste Schicht (mit 100 g gesiebttem Staubzucker verkneten); Fondant zum Glasieren, 200 g fertiger Läuterzucker zum eventuellen Verdünnen des Fondants, Zuckerperlen zum Garnieren, dunkle Schokolade (temperiert zum Garnieren), Stanitzel aus Pergaminpapier.

Zubereitung

Die Butter auf etwa 45 °C erwärmen. Eidotter mit Marzipan und Zitrone glatt mixen und dann schaumig schlagen. Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz ebenfalls schmierig aufschlagen. Beide schaumigen Teile mischen, Mehl einarbeiten und zum Schluss die flüssige Butter unterheben. Dünn auf mit Backpapier ausgelegte Bleche streichen, es sollten alle Bleche gleich schwer sein. Im Rohr bei etwa 200 °C Heißluft hell backen (10-12 Minuten). Auskühlen lassen, die Teigschichten mit Marillenmarmelade zusammenkleben und als oberste Schicht das ausgerollte Marzipan aufkleben. Am besten über Nacht zugedeckt und auf dem Kopf stehend im Kühlschrank rasten lassen (das ermöglicht ein exaktes Schneiden). Am nächsten Tag in gleich große Teile schneiden und mit dem auf ca. 40 °C erwärmten Fondant glasieren. Nach Wunsch mit flüssiger Schokolade und Zuckerperlen garnieren.

Tipp: Man kann natürlich auch Buttercreme als Füllung verwenden.
Diese Petit fours können auch gut unglasiert eingefroren gelagert werden.