Versuchsküche

Petits Fours mit fruchtiger Marzipanfüllung

etwa 20 Stück aufwändig bis 120 Min.

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett

Backpapier

Teig:

60 g Butter

4 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

1 EL heißes Wasser

4 Eigelb (Größe M)

100 g Weizenmehl

60 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Füllung:

150 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

200 g Orangenmarmelade

3 - 4 EL Orangenlikör, z.B. Grand Marnier

Guss:

4 Pck. Dr. Oetker Fix und Fertig Zuckerguss Classic

8 - 10 TL Orangenlikör, z. B. Grand Marnier

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Dr. Oetker Prinzessin Lillifee Juwelen

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 Teig:

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. Die Hälfte des Teiges auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 6 - 8 Min.

3 BIskuitplatte mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen. Eine zweite Platte wie oben beschrieben backen und erkalten lassen.

4 Füllung:

Marzipan zerkleinern und mit Marmelade und Likör zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Teigplatten halbieren (20 x 30 cm). 2 EL Marzipanfüllung beiseitestellen und die übrige Marzipanfüllung dritteln. Ein Drittel dünn auf eine Platte streichen. Die zweite Platte darauflegen und mit einem weiteren Drittel Marzipan bestreichen. Dritte Platte auflegen und mit dem übrigen Marzipandrittel bestreichen. Letzte Platte auflegen und andrücken. Das entstandene Rechteck erneut halbieren (20 x 15 cm) und die Oberfläche eines Rechtecks mit dem übrigen Marzipan bestreichen. Das andere Rechteck auflegen und andrücken. Mit einem Brett abdecken und im Kühlschrank über Nacht, z. B. mit einer Milchpackung beschwert, etwas pressen und durchziehen lassen.

5 Den Kuchen beliebig in verschiedene Formen schneiden oder ausstechen: Quadrate (3,5 x 3,5 cm), Kreise (Ø 3,5 cm), Dreiecke (Quadrat knapp 8 x 8 cm, vierteln), Rechtecke (7 x, 2,5 cm). Die Küchlein portionsweise auf ein mit Backpapier unterlegtes Kuchen- oder Pralinengitter stellen.

6 Guss:

Abb. 1

Abb. 2

Den Zuckerguss am besten nach und nach verarbeiten. Je ein Päckchen Guss mit 1-3 TL Likör in einem Schälchen verrühren. Nach Belieben mit Speisefarbe einfärben oder weiß lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels Guss auf die Oberfläche der Küchlein geben und mit einem Messer so glatt streichen, dass der Guss an den Seiten herunterläuft. Die Ränder mit Hilfe des Messers bestreichen (Abb. 1). Die Petits Fours gut abtropfen und fest werden lassen.

7 Verzieren:

Die Petits Fours nach Belieben mit Zuckerschrift (Abb. 2), Dekorblüten und Lillifee-Perlen und -Herzen verzieren. Nach Wunsch können Sie die Petits Fours in flach gedrückte Papierbackförmchen setzen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Füllung und den Guss statt mit Orangenlikör auch mit Orangensaft zubereiten.
- Die Petits Fours kann man etwa 1 Woche aufbewahren.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)