



Bonne Maman®

Petit Fours

mit Pfirsich- und Himbeer-Konfitüre

Zutaten (für ca. 24 Stück):

Für den Biskuit:

- 4 Eier (M)
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 6 Tropfen Bittermandel-Backöl
- 10 Tropfen Zitronen-Backöl
- 2 EL warmes Wasser
- 100 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver

Zum Füllen:

- je 150 g Bonne Maman Pfirsich- und Himbeer-Konfitüre

Außerdem:

- 150 g Marzipanrohmasse
- 50 g Puderzucker (gesiebt)

Für den Guss:

- 1 Eiweiß (M)
- 250 g Puderzucker (gesiebt)
- etwas Wasser
- gelbe und rote Speisefarbe
- Zuckerperlen oder Dekorschmuck





Bonne Maman®

Petit Fours

mit Pfirsich- und Himbeer-Konfitüre

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben. Eigelbe mit den Backölen und dem Wasser verquirlen. Unter den Eischnee ziehen. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und gleichmäßig unterziehen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 155 Grad) ca. 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. Biskuitplatte quer in drei Streifen schneiden. Die Streifen einmal in der Mitte durchschneiden. Je 2 Rechtecke mit Pfirsich- und 2 Rechtecke mit Himbeerkonfitüre bestreichen. Übrige Rechtecke darauf legen und leicht andrücken. Marzipan mit Puderzucker verkneten und zwischen Backpapier ausrollen. Die zusammengesetzten Biskuitplatten mit ausgerolltem Marzipan belegen, Ränder sauber abschneiden und das Marzipan nochmals leicht andrücken. Gebäck in Alufolie wickeln und über Nacht kühl stellen. Zum Verzieren aus dem restlichen Marzipan 2-3 mm schmale Streifen schneiden und diese zu Mini-Röschen schneckenförmig aufwickeln.
3. Gebäck in Quadrate (ca. 3 x 3 cm) schneiden. Eiweiß leicht aufschlagen, Puderzucker und einige Tropfen heißes Wasser zu einem Guss verrühren. Zwei kleine Portionen abnehmen und mit Speisefarbe gelb bzw. rot einfärben. Die Petit Fours mit dem weißen Guss überziehen. Den roten und gelben Guss je in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine winzige Ecke abschneiden. Auf die Himbeer-Petit Fours etwas roten Guss geben, mit einem Holzstäbchen zum Rand durchziehen. Die Pfirsich-Petit Fours ebenfalls mit weißem Zuckerguss überziehen und mit dem gelben Guss verzieren. Mit Marzipanröschen und Zuckerperlen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 90 Minuten