

# Bonne Maman® Petit Fours

## Zutaten für ca. 24 Stücke:

### Für den Biskuitteig:

40 g Butter  
3 Eier (M)  
125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
3 EL heißes Wasser  
1 Messerspitze Zimt  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone  
90 g Mehl  
35 g Speisestärke  
1 gestrichener TL Backpulver

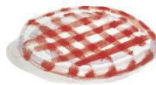
### Außerdem:

250 g Bonne Maman Pfirsich-Konfitüre  
200 g Vollmilchkuvertüre  
1 Eiweiß (M)  
2-4 EL Wasser  
250 g Puderzucker (gesiebt)

### Zum Verzieren:

100 g rotes Fondant  
Zuckerperlen, essbarer Blattgold-Puder und essbare Blattgold-Sternchen





# Bonne Maman® Petit Fours

## Zubereitung:

1. Butter schmelzen und abkühlen lassen.
2. Eier mit Zucker, Vanillinzucker, heißem Wasser, Zimt und Zitronenschale 5 Minuten auf höchster Stufe mit den Schneebesen des Handrührers aufschlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Mehl-Gemisch über die Eier-Creme sieben und zügig unterrühren. Zum Schluss die Butter unterrühren.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Biskuitteig darauf glatt verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 160 Grad) ca. 12 Minuten backen.
4. Biskuitplatte auf einen Bogen Backpapier stürzen. Backpapier abziehen. Biskuitplatte auskühlen lassen. Einen neuen Bogen Backpapier darauf legen, das Backblech darauf legen und für ca. 30 Minuten beschweren (z. B. mit Konservendosen).
5. Biskuitplatte quer in 3 Streifen schneiden. Zwei Streifen mit Bonne Maman Pfirsich-Konfitüre bestreichen und die bestrichenen Streifen übereinanderlegen. Mit dem unbestrichenen Streifen abschließen und alles leicht festdrücken. In Alufolie wickeln und über Nacht kühlgestellt durchziehen lassen.
6. Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Eiweiß halb steif schlagen, 1 EL Wasser und Puderzucker zufügen und zuerst zu einem spritzfähigen Guss rühren. 1-2 EL abnehmen und in einen Spritzbeutel mit dünner Lochtülle füllen. Den übrigen Guss mit 2-3 EL Wasser zum Überziehen der Petit Fours dünner rühren.
7. Biskuit in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden. Die Hälfte der Würfel mit Zuckerguss, die andere Hälfte mit Kuvertüre überziehen. Fondant zwischen Backpapier dünn ausrollen und dünne Bänder (z. B. mit einer Zackenschere) ausschneiden. Die Petit Fours beliebig mit Fondantbändern und -schleifen, Blattgold-Puder und -Sternchen, sowie Zuckergusstupfen verzieren.

**Zubereitungszeit ca. 75 Minuten + Wartezeit**