

Rezept für Petit Fours – kleine französische Törtchen mit Himbeeren und Marzipan

Petit Fours sind kleine süße Törtchen nach französischem Vorbild. Joachim Habiger füllt sie in seinem Rezept mit Buttercreme und überzieht sie mit Marzipan. Die Himbeeren machen das Gebäck zur Augenweide auf der Kaffeetafel!

Portionen: 25
 Schwierigkeitsgrad: mittel
 Rezeptautor: Joachim Habiger

Zutaten für den Rührteigboden:

- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 200 g Eier (entspricht 4 Stück)
- 25 g Eigelb (zusätzlich)
- 200 g Mehl

Zutaten für die Buttercreme:

- 200 g Butter
- 60 g Puderzucker
- 40 g Eigelb

Außerdem:

- Backpapier
- Marzipandeckel
- Himbeeren
- Minze
- Backrahmen

Backtemperatur: zirka 15 Minuten bei 190 Grad

So bereiten Sie den Rührteigboden für die Petit Fours zu

Die wachsweiße Butter und Zucker schaumig schlagen, dann die Eier und das Eigelb nach und nach zugeben und die Masse weiter aufschlagen. Anschließend das Mehl unterheben und dann noch kurz in der Maschine laufen lassen oder nochmal gut durchkneten.

Den Teig auf ein Backpapier aufstreichen und bei 190 Grad 15 Minuten goldgelb backen.

So bereiten Sie die Buttercreme zu

Die weiche Butter, Puderzucker und Eigelbe gut miteinander aufschlagen.

Tipp: Die Buttercreme gut zehn Minuten aufschlagen, damit die Masse schön geschmeidig wird.

Die Petit Fours fertigstellen

Wenn der Boden aus dem Backofen kommt, in drei Teile von jeweils 20 mal 20 Zentimeter schneiden oder ausstechen.

Den ersten Boden mit der Hälfte der Buttercreme einstreichen. Den zweiten Boden aufdrücken und ebenfalls Buttercreme aufstreichen, einen Esslöffel zurückhalten.

Den dritten Boden auflegen und dünn mit der restlichen Buttercreme bestreichen.

Abschließend den Marzipandeckel andrücken. Danach 30 Minuten kühl stellen.

In 4 mal 4 Zentimeter große Stücke schneiden.

Tipp: Das Messer nach jedem Schnitt säubern, damit nichts am Marzipan hängen bleibt.

Zum Schluss mit den Himbeeren und der Minze dekorieren. Et voilà!

Tipp: Petit Fours kann man problemlos einfrieren. Nach einer halben Stunde sind die kleinen Törtchen wieder aufgetaut und bereit für die Kaffeetafel!