

# Rezept Petit Four

Vor über 200 Jahren wurden Sie das erste mal auf dem französischen Hof zu einem Mokka oder Kaffee serviert. Die edle Gesellschaft konnte sich einen Kaffeeklatsch ohne den kleinen „Petit Fours“ nicht vorstellen. Es gehörte zu dem guten Ton, den Besuchern und Gästen, die kleinste Form einer leckeren Torte oder eines Kuchen anzubieten.

Der Name „Petit Fours“ bedeutet etwa, kleiner Ofen. Die ersten Petit Fours, wurden nämlich in sehr kleinen Öfen gebacken. Letztendlich hat man sie als Kleingebäck oder kleine Stückchen bezeichnet.

Es gibt zwei Varianten von Petit Fours, die glasierten und unglasierten. Zu den ersten gehören aus Biskuitteig geformte (ausgestochen oder ausgeschnitten) Kekse, die man mit verschiedenen Füllungen und meistens mit Zuckerglasuren garniert, zum Kaffee oder Tee verzehrt. Die verschiedenen Füllungen, wie unzählige Cremes und Marzipan, bereichern den Geschmack des kleinen Gebäckes.

Die trockenen Petit Fours, also Makronen, kleine Biskuits und Blätterteiggebäck, serviert man meistens zum Eis, Cremedesserts oder Obstsalat. Manche werden auch in diesem Fall mit einer Füllung zubereitet, jedoch ohne Glasur. Die süßesten Kuchenminiaturen der Welt, kann man bis heute in vielen Kaffeestuben, Konditoreien, und Restaurants finden, bewundern und verspeisen. Die Vielfalt der Formen, der Zutaten und Farben, wirkt nicht nur auf das Auge, sondern verwöhnt auch den Gaumen.

Jeder Petit Fours Liebhaber hat seine Lieblingsorte schon gefunden und ausgewählt. Der Geschmack des kleinen Stückchen, blieb für viele unvergesslich. Manche Hausfrauen haben sogar ihre eigenen Rezepturen für eine bestimmte Lieblingsorte, die der ganzen Familie und der Bekanntschaft einfach Freude am Naschen bereiten.

Beim Backen von Petit Fours ist die eigene Kreativität und Geduld angesagt. Die Erschaffung einer neuen Variante oder auch das Backen leiner fremden Rezeptur, ist einen Versuch wert.

Hier ein **Rezept für kleine Marzipan-Fruchtchen Petit Fours**. Einfach lecker, nicht nur für Marzipanbegeisterte.

Um 10 Stück Petit Fours der Sorte vorzubereiten, benötigen wir die folgenden Zutaten:

**Für den Teig:** 4 Eier, 4 Esslöffel heißes Wasser, 5 Esslöffel Weizenmehl, 5 Esslöffel Speisestärke (Kartoffelmehl), 50g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Backpulver.

**Für die Füllung:** 1 Päckchen Marzipan Rohmasse, 2 Pinnchen Kirschlikör,  $\frac{1}{2}$  Teetasse Kirschkonfitüre, 1 Eiweiß,  $\frac{1}{2}$  Teetasse Puderzucker, ein paar Tropfen Zitronensaft, 125 g Schokoladenglasur, einige, kandierte Früchte.

#### **Zubereitung:**

Mehl mit dem Backpulver mischen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker und dem heißen Wasser zu einer glatten Masse verrühren. Vorsichtig mit geschlagenem Eiweiß und Mehl vermischen. Den fertigen Teig auf das Backpapier auf einem Backblech auslegen, und in einem vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, 15 Minuten backen. Nach der Backzeit, den Teig auskühlen lassen. Danach auf drei gleiche Streifen teilen. Auf dem ersten Streifen die mit einem Pinnchen Kirschlikör vermischte Marzipan Rohmasse gleichmäßig verteilen. Darauf den zweiten Teigstreifen legen, und oben mit der Konfitüre bestreichen. Jetzt kann auch der dritte Streifen darauf gelegt werden. Das entstandene Streifengebäck in kleine Würfel, 3 x 3 cm schneiden.

**Und jetzt die Glasur** – Eiweiß mit Puderzucker zu einer glatten Masse verrühren. Zum Schluss ein weiteres Pinnchen des Kirchlikör und den Zitronensaft dazugeben. Mit der Glasur die Hälfte der Petit Fours garnieren. Die weiteren mit

Schokoladenglasur überziehen, und schließlich alle mit kandierten Früchten dekorieren.

Die Variante verzehrt man gerne an einem gemütlichen, winterlichen Familienabend.

Und hier etwas für alle, die dem Vanillegeschmack treu bleiben möchten.

### **Schoko-Vanille Traum:**

**Für den Teig:** 150g gemahlene Mandeln oder Walnüsse, 150g Mehl, 150g Zucker, 100g Margarine, 1 Eigelb, 1 Teelöffel Zimt, 1 gestrichener Teelöffel Backpulver.

**Für die Vanillecreme:** 1 Päckchen Vanillepudding, 1 Eigelb.

**Die Schokoladenbutter:**  $\frac{1}{4}$  Tafel einer Zartbitterschokolade,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Kakao, 2 Esslöffel lauwarmes Wasser, 2 Esslöffel Puderzucker.

**Zubereitung des Teiges:** Alle Zutaten mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf einer leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche, ausrollen. Mit Hilfe eines Pinnchen (Schnapsglas), kleine Kreise ausschneiden. Auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegtem Backblech, backen wir die Kekse in einem vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad, und zwar solange bis sie eine goldene Farbe erreicht haben.

Die abgekühlten Kekse mit der Vanillecreme bestreichen.

**Die Creme:** Den Pudding laut Vorgaben auf der Packung kochen, abgekühlt mit dem Eigelb vermischen und zu einer glatten Masse verrühren. Die fertige Masse auf die Kekse auslegen.

**Die Schokoladenbutter:** die geriebene Schokolade mit Kakao, Wasser und Puderzucker verrühren und die mit der Vanillecreme belegten Kekse, damit garnieren. Als „Schmuckstück“ für die Variante der Petit Fours, verwendet man die Hälfte einer Walnuss oder eine ganze Mandel.

Die Ideen für eine neue Variante Petit Fours sind immer sehr interessant. Die Art der Creme kann man selbst bestimmen, und bei der Garnierung kann man verschiedene, kleine Leckereien

nutzen. Die gibt es im Handel. Petit fours schmecken auch sehr lecker mit frischen Früchten, zu den Miniaturen passen perfekt frische kleine Walderdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren.