

Petits Fours (aus Frankreich)

Teig

400 g Mehl,

4 TL Backpulver,

(40 g Kakaopulver),

250 g Zucker und

1 Pck. Vanillezucker vermischen.

250ml Öl,

350 ml Wasser und

1-2 EL Apfelessig vermengen, über die festen Zutaten gießen und zu einem weichen Teig verrühren.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen (ca. 28x34cm).

Auf der Mittelschiene bei 180°C ca. 10 Minuten backen, stürzen und abkühlen lassen.

Das Backpapier abziehen und den Biskuitboden auf ein Brett stürzen. Die Teigplatte vierteln und jedes Viertel horizontal mit einem Messer teilen. 6 der 8 Teigplatten mit

ca. 300g Marmelade bestreichen. Die bestrichenen Teigplatten stapeln. (2 Stapel aus jeweils 4 Kuchenschichten und 3 Marmeladenschichten)

200g Marzipan-Rohmasse weich kneten und halbieren. Beide Hälften auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche dünn ausrollen und mit Wasser bepinseln. Die klebrigen Seiten auf die Kuchen legen, andrücken und die Ränder abschneiden. Die Stapel in Folie wickeln und über Nacht einfrieren. Am nächsten Tag herausnehmen und in Würfel schneiden.

500g Kuvertüre schmelzen und die Petits Fours einzeln damit umhüllen. Mit verschiedenem Dekor verzieren. (z.B. Streusel, Krokant, Nüsse, Marzipan)

Ergibt: ca. 30 Stück

Zubereitungszeit: ca. 3-4 Stunden

Backzeit: 10 Min.

Ruhezeit: 24 Std.