


## Petit Fours (für Weihnachten) → 24 Stck.

- Zutaten:
- 40g Marzipanrohmasse
  - 2 - 3 EL Sprudelwasser
  - 3 Eier Größe S - 50g Zucker
  - 1 Pr. Salz
  - Spekulatiusgewürz (je nach Geschmack; ca. 2 TL)
  - Vanilleextrakt
  - 50g Mehl
  - 30g Speisestärke
  - 1/2 TL Backpulver

- für Creme:
- 100g Butter
  - 100g Maronen
  - 200g Puderzucker

- Außerdem:
- Rum
  - 70g Pistazien (gehackt)
  - ~~100g~~ 100g weiße Kuvertüre / Marzipanrohmasse (Deko)

↳ Ofen auf 210°C Ober- / Unterhitze vorheizen

- Marzipan im Wasser auflösen (mit Schneebesen verrühren)
- 38g Zucker, das Eigelb, Salz, ~~10g~~ Vanilleextrakt dazu & gut verrühren
- Eiweiß, 12g Zucker, steif schlagen & unter 1. Masse unterheben
- Masse auf Backblech streichen & auf mittlerer Schiene 10min. backen  
Aufaufform, die nur halb so groß ist!
- Maronen pürieren & mit Butter verrühren (Handmixer)
- Puderzucker dazu & Pistazien → einen Teil davon für Deko aufheben
- gebackenen Kuchenboden waagrecht in 2 Teile schneiden, dann nochmal in 4 gleich große Teile schneiden 
- alle Böden, bis auf einen, mit Rum tränken und der Füllung bestreichen  
3cm x 3cm große Stücke daraus schneiden
- Böden aufeinanderstacken (den unbehandelten Boden zuletzt) <sup>✓</sup> & dekorieren