Bunte Petit Fours: Karneval im Mund

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Bunte Kostüme anziehen und die Pappnase aufsetzen in den eigenen vier Wänden? Macht nicht so viel Spaß. Aber wenn man das passende Naschwerk griffbereit hat, dann kommt auch in kleinstem Kreise der Familie Stimmung auf. Übrigens auch bei Nicht-Jecken. Also backen wir am Karnevalswochenende kleine Petits Fours, französische Gebäckspezialitäten, die wir mit den Farben des Regenbogens aufpeppen. Das ist etwas Arbeit, aber das Ergebnis ist die Mühe wert.

Zutaten — **Portionen: 4**

- 4 Eier
- 200 g Zucker und 125 g Mehl
- 225 g Marzipan
- 280 g weiche Butter und 1/2 TL Salz
- Etwas Lebensmittelfarbe in verschiedenen Regenbogenfarben
- 80 g Aprikosen- und 80 g Himbeermarmelade (ohne Kerne)
- 225 g dunkle Kuvertüre



Zubereitung: So wird's gemacht

- Backofen auf **180 Grad** vorheizen. Backblech auf der Mitte einschieben.
- Eckige Form (ca. 13 mal 9 Zentimeter) mit **Backpapier** auslegen, das Papier sollte an den langen Seiten überhängen. Backpapier mit etwas **Butter** einschmieren.
- **Eier** trennen, **Eiweiße** mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine steif schlagen.
- Auf hoher Stufe weitermixen, 50 g **Zucker** dazugeben. Eiweiß in eine andere Schüssel geben.
- In die benutzte Rührschüssel Marzipan und **Rest-Zucker** mit den Knethaken verrühren. Dann **weiche Butter** dazugeben und weiterkneten lassen, bis die Mischung leicht und fluffig ist.
- **Eigelbe** dazugeben und nochmal zwei Minuten kneten.
- Mixer auf kleiner Stufe laufen lassen, **Mehl** und **Salz** dazugeben. Eischnee in drei Portionen vorsichtig unterheben.
- Die Teigportion auf sechs Schüsseln aufteilen, jede Portion mit einer **Lebensmittelfarbe** (Rot, Orange, Gelb, Grün, Blau, Lila) kräftig einfärben. Roten Teig in der Backform verteilen. 5 Minuten im Ofen backen, er darf nicht braun werden!
- Roten Teig **aus dem Ofen nehmen**, mit dem Backpapier herausheben, beiseite legen und abkühlen lassen. Mit den anderen **Farbteigen** nach und nach genauso verfahren.
- Wenn alle Böden abgekühlt sind, **lila Boden** auf ein Wachspapier legen. Backpapier abziehen. **Aprikosenmarmelade** erwärmen, dünn auf den Boden auftragen. Blauen Boden darauf geben, diesen mit erwärmter **Himbeermarmelade** bestreichen. So bis zum roten Boden fortfahren, **abwechseln Aprikosen- und Himbeermarmelade** nutzen.
- Das Ganze mit **Plastikfolie** bedecken und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühlen.
- Im Wasserbad **Kuvertüre** mit ein wenig **Butter** schmelzen, dünn über die rote Schicht streichen, erkalten lassen. Regenbogenkuchen in Würfel schneiden.

Das Küchen-Lexikon

Mehr Ideen für Regenbogen-Leckereien

Wer weniger Arbeit, aber auch einen bunten Regenbogenkuchen am Stück haben will, kann auch eine Fertigbackmischung für einen Zitronen- oder Vanillekuchen nutzen, den Teig nach Packungsanleitung zubereiten und in sechs gleiche Teile aufteilen. Jeden Teil mit einer Regenbogenfarbe einfärben und jede Schicht separat im Ofen backen. Danach aus 600 g Frischkäse, 250 g Butter und 120 g Puderzucker eine Füllung herstellen und diese zwischen den abgekühlten Schichten verteilen. Den Rest der Füllung außen als Glasur auftragen. Im Anschnitt hat man dann auch den Regenbogeneffekt. Wer etwas gesundes Naschen will, der schichtet in einem Dessertglas Brombeeren, Heidelbeeren, Kiwistücke, Ananasstücke, Dosenmandarinen und geschnittene Erdbeeren auf, übergießt das Ganze mit Ahornsirup und löffelt den Regenbogen.



Fotos: iStockphoto/Getty