

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 29.12.2023

Glücks-Küchlein (Petits Fours) mit Kirschfüllung

Für 30 - 40 Stück

Zutaten:

Für die Böden:

6 Eier (Größe M)
150 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
100 g Weizenmehl (Type 405)
30 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 EL Backkakao

Für die Füllung:

300 g Kirschkonfitüre
50 ml Kirschwasser
(alternativ Kirschsafft)

Für die Garnitur:

500 g Puderzucker
8 EL Wasser, ca.
100 g Marzipan
Bunte Speisefarbe für Glückskleeblätter,
Glücksschweinchen
Zuckerperlen
Schokolade

Außerdem:

2 Backbleche (ca. 30 x 40 cm)
Backpapier



Zubereitung:

- Für die Biskuitböden** die Eier trennen und jeweils in eine Schüssel geben. Eiweiß mit den Quirlen des Handrührgerätes oder in der Küchenmaschine steif schlagen. Dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen.
- Eigelbe nacheinander unterrühren.
- Mehl, Stärke und Backpulver in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen mischen, auf die Eiermasse sieben und mit einem Silikonschaber vorsichtig unterheben.
- Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Hälfte der Masse auf dem einen vorbereiteten Backblech gleichmäßig verstreichen. Die Hälfte der Masse auf dem zweiten vorbereiteten Backblech gleichmäßig verstreichen. **Lucias Tipp:** Das Backpapier verrutscht beim Verstreichen des Biskuitteiges nicht, wenn sie vorher 4 kleine Teigleckse in die Ecken des Bleches geben und das Backpapier damit auf dem Blech fixieren.
- Im heißen Ofen in der Ofenmitte 8–10 Minuten backen.
- Teigplatte auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Kakao auf den restlichen Teig sieben und unterheben, auf dem zweiten Blech gleichmäßig verstreichen, ebenfalls 8-10 Minuten backen und danach auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Konfitüre mit einem Schneidstab fein pürieren.
- Beide Biskuitplatten wenden, Backpapier vorsichtig abziehen und die Teigplatten quer halbieren.
- Einen hellen Biskuit auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte legen, mit etwa 1/3 der

Konfitüre bestreichen. Eine dunkle Biskuithälfte auflegen, mit ca. der Hälfte des Kirschwassers beträufeln. Etwa 1/3 der Konfitüre darauf verstreichen, zweiten hellen Boden auflegen.

11. Zweiten hellen Boden mit dem restlichen Kirschwasser beträufeln, mit der restlichen Konfitüre bestreichen und mit dem letzten dunklen Boden abschließen.

12. Mit Backpapier bedecken, mit einer Platte oder einem Küchensbrett belegen und mit etwas Gewicht beschweren. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Lucias Tipp: Als Gewicht eignen sich 2 oder 3 gefüllte Konservendosen.

13. **Für die Dekoration** den Biskuitstapel mit einem Sägemesser in Würfel (etwa 4 x 4 cm) schneiden.

14. Puderzucker in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser zu einer sämigen Glasur verrühren.

15. Biskuitwürfel mit Glasur überziehen, abtropfen lassen, auf Backpapier setzen und mindestens 1 Stunde trocknen lassen.

16. Aus dem Marzipan und Speisefarbe z. B. Kleeblätter, Glücksschweinchen oder ähnliches formen oder die Petits Fours mit Zuckerperlen und Schokolade verzieren.