

Fredas rosarote Prinzessinnen-Pralinen

Diese Mini-Törtchen sind zwar etwas aufwendig herzustellen, aber sie passen perfekt zu jedem Prinzessinnen Geburtstag und eignen sich auch gut zum Verschenken.
Zubereitungszeit 1 Stunde, Wartezeit: ca. 2 Stunden



Für etwa 30 Stück:

Teig:

3 Eier, getrennt
40 g Marzipan Rohmasse
60 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
20 g Mehl

Füllung:

80 g Himbeermarmelade (oder eine andere)
100g Marzipanrohmasse, 35g Puderzucker

Zum Verzieren:

100g Marzipan Rohmasse, 35 g Puderzucker
200 g Puderzucker, ca. 8 EL Zitronensaft
Rote Speisefarbe, Bunter Zucker,
Zuckerperlen, Pralinenpapierschälchen

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Eiweiße steif schlagen und dabei zum Schluss die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Die Eigelbe mit der Marzipanrohmasse und dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiße unterheben und nach und nach das gesiebte Mehl und das Puddingpulver unterziehen.

Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und 8 bis 10 Minuten backen. Der Teig sollte sich noch leicht klebrig anfühlen.

Die Teigplatte auf eine Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen.

Den Biskuit an den Rändern gerade abschneiden und in drei gleich große Rechtecke teilen. Ihr könnt ein Lineal zur Hilfe nehmen.



Alle Teile mit Marmelade bestreichen und auf einander setzen.



200 g Marzipanrohmasse und 70 g Puderzucker verkneten.

Die Hälfte davon für die Krönchen in Frischhaltefolie verpackt beiseite stellen.

Die andere Hälfte auf einem Stück Backpapier auf die Größe der Biskuitschichten ausrollen und ganz oben oben darauf legen.

Auf den marzipandeckel erst ein Stück Backpapier legen und dann das ganze dann mit einem schweren Holzbrett oder mehreren Büchern beschweren und ein paar Stunden stehen lassen, damit die einzelnen Schichten schön zusammenkleben.



In der Zwischenzeit die Krönchen formen:

Für die Krönchen aus dem beiseite gestellten Marzipan eine etwas daumendicke Rolle formen und mit einem großen Messer an allen Seiten flach drücken. Dann in Würfel schneiden.



Jeden Würfel bis zur Hälfte kreuzförmig einschneiden und aus den Ecken mit den Fingern die Kronenzacken formen. In die Mitte der Krone eine Zuckerperle drücken.



Den Biskuit in Quadrate schneiden.

Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten Zuckerguss verrühren. 4 EL davon zur Seite stellen, mit Speisefarbe färben. In einen Gefrierbeutel füllen, die Luft herausdrücken und einen Knoten machen. Mit der Schere dann eine kleine Ecke abschneiden, so kann man den Beutel als Spritztülle benutzen, um Muster auf die Törtchen zu malen.



Den restlichen Zuckerguss wie gewünscht färben und die Törtchen mit einem Backpinsel glasieren und mit Zuckerstreuseln und Krönchen verzieren.

Wenn der Zuckerguss getrocknet ist, die Törtchen in Papierschälchen stellen.

