

## Petit Fours mit Erdnussbutter

### Zutaten für den Biskuit (ca. 12 Stück):

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 4 EL Wasser
- 80 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Eier trennen. Das Eiweiß sehr steif schlagen, den Zucker unterrühren. Das Eigelb mit dem Wasser verrühren und unter die Eiweißmasse heben. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und vorsichtig unter die Eimasse heben. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verstreichen und bei 180 Grad (Ober-Unterhitze) auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen und senkrecht in drei gleich große Streifen schneiden.

### Zutaten für Füllung und Fertigstellung:

- 200 g Erdnussbutter
- 100 g Butter
- 40 ml Milch
- 50 g Puderzucker
- 250 g stückige Orangenmarmelade
- 2 EL Single Malt Whisky
- 200 g Puderzucker
- Saft von 1 Orange
- kandierte Orangenscheiben oder Orangeat

Die zimmerwarme Butter cremig rühren und mit Erdnussbutter, Milch sowie Zucker verrühren. Die Orangenmarmelade mit dem Whiskey verfeinern.

1 Biskuitstreifen mit der Marmelade bestreichen und darauf die Erdnuss-Buttercreme geben. Diesen Vorgang mit dem zweiten Biskuitstreifen wiederholen und diesen auf den ersten setzen. Den dritten Streifen als Deckel obenauf legen und circa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den geschichteten Biskuit einmal längst in zwei Streifen teilen. Die beiden Streifen waagrecht je fünfmal durchschneiden, sodass insgesamt 12 Würfel entstehen. Den Puderzucker mit dem Orangensaft verrühren und die Würfel damit bestreichen. Mit kandierten Orangenschalen oder Orangeat verzieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 14.06.2019

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)