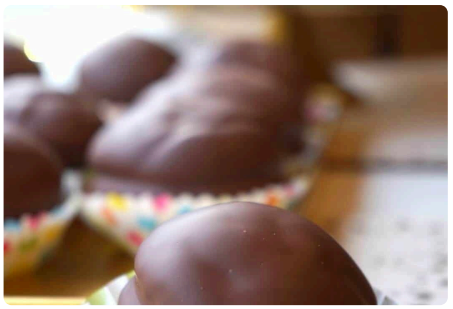
Othelloschalen mit Vanille



Von Kuchenfee

Früher wurden sie Mohrenköpfe genannt. Diese Bezeichnung ist jedoch nicht Zeitgemäß und war noch nie in Ordnung, daher nenne ich sie lieber Othelloschalen oder einfach nur Vanilleköpfe.

Hinweise:
Halten sich 1-2 Tage ????

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**50 min**	**n/a**	**1 Std.**

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

ORTHELLOMASSE

- **6 x** Eiweiß
- **60 g** Zucker
- **50 g** Speisestärke
- **1 Prise** Salz
- **5 g** Eigelb
- **50 g** Mehl
- Vanillemark

VANILLECREME

- **125 g** Zucker
- **3 x** Eigelb
- **1 x** Ei
- **60 g** Mehl
- **500 ml** Milch
- **50 g** Butter

AUSSERDEM

- **1 Glas** Aprikosenkonfitüre
- **500 g** Vollmilchschokolade
- **2-3 TL** Palmin

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Spritzbeutel
- Waage

Zubereitung

1. VANILLECREME

01 Zucker & Mehl verrühren. Eigelbe & Ei dazugeben & nochmals kräftig rühren.

02 Milch mit Vanille Mark & der ausgekratzten Schote zum kochen bringen.

03 Einen kleinen Schluck der kochenden Milch zur MehlEiZucker Mischung geben & kräftig rühren. Dann noch 2 weitere male einen Schluck Milch dazu geben & die Mischung dann komplett in die kochende Milch schütten & unter ständigem rühren für 1 Minute kochen.

04 Vanilleschote entfernen & vom Herd nehmen. Butter einrühren.

05 Heisse Creme mit Frischhaltefolie abdecken & komplett auskühlen lassen.

2. ORTHELLOMASSE

01 Ofen auf 190°C Umluft oder 200°C OU Hitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Spritzbeutel mit Tülle vorbereiten.

02 Eiweiß mit Zucker, Salz & Speisestärke steif schlagen.

03 Eigelb mit 1/3 der Mehlmenge & dem Vanillemark verrühren. Sobald das Eiweiß richtig steifgeschlagen ist, die Eigelbmasse kurz unterlaufen lassen.

04 Restliches Mehl dazu sieben und vorsichtig unterheben.

05 Die Masse in den Spritzbeutel füllen und schalen auf das vorbereitete Blech spritzen.

06 Die Schalen dünn & nur leicht mit etwas Extra Mehl bestäuben und sofort in den Ofen schieben. Mittlere Schiene, ca. 15 Minuten oder bis dunkel goldig.

07 Nach dem backen 100% auskühlen lassen bevor mit dem füllen weiter gemacht wird.

3. ZUSAMMENSETZEN

01 Othelloschalen vorsichtig vom Backpapier lösen & einen Partner suchen der ungefähr gleichgroß ist.

02 Mit einem Apfelentkerner ein Loch in beide Hälften machen, darauf achten das man nicht komplett durch sticht.

03 Die Halbschalen mit Vanille-creme füllen, darauf achten die Creme NICHT bis zum Rand zu spritzen sondern einen kleinen Rand zu lassen. Die Halbschalen aufeinander drehen.

04 Aprikosenkonfitüre in einem schmalen, hohen Schälchen in der Mikrowelle zum kochen bringen. (Die Konfitüre muss richtig stark blubbern!!) Die Köpfe mit einem Schaschlikspieß und einer Gabel durch die heiße Konfitüre drehen und auf einem Gitter abtropfen lassen.

05 Die Tafelschokolade in der Mikrowelle zum schmelzen bringen, darauf achten das die Schokolade nicht heiß wird. Das Palmin in die flüssige Schokolade einrühren und die Köpfe mit der gleichen Technik überziehen.

06 Die Köpfe fest werden lassen und in einer Gebäckkapsel servieren.