

Clownköpfe mit Vanillecreme

von Konditormeister Heinz-Richard Heinemann

Zutaten für 12 Clownköpfe

Für die Biskuit-Schalen

10 Eigelb
100 g Mehl
30 g Wasser
Eiweiß von 10 Eiern
140 g Zucker
120 g Weizenpuder
200 g Aprikosenmarmelade

Für die Vanillecreme

1 l Milch
120 g Zucker
60 g Butter
1 Vanilleschote
40 g Speisestärke
8 Eigelb

Für die Deko

Fondant (fertig gekauft)
Lebensmittelfarbe
Eiswaffel
farbiges Marzipan



Zubereitung

Biskuit-Schalen

Das Eigelb, Mehl und Wasser so lange rühren bis es nicht mehr zäh ist. Dann Eiweiß und Zucker zu Eischnee aufschlagen. Zum Schluss Weizenpuder unterrühren. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und vorsichtig unterheben. Mit einem Spritzbeutel halbe Kugeln auf Backpapier aufspritzen. Bei 180 Grad 30 Minuten goldbraun backen. Am nächsten Tag die Halbkugeln mit einem Löffelchen zu Schalen aushöhlen.

Vanillecreme

Milch (eine kleine Menge zurückbehalten), Zucker, Butter und Vanilleschote aufkochen. Die Vanilleschote herausnehmen, aufschneiden, das Mark auskratzen und zur Milch geben. Den Rest der Milch mit Speisestärke und Eigelb verrühren, in die gekochte Milch geben und nochmals aufkochen. Die fertige Creme abkühlen lassen und in die Biskuit-Schalen füllen.

Tipp: Damit die Glasur besonders schön glänzt, Aprikosenmarmelade aufkochen und die gefüllten Schalen damit einpinseln.

Fondant und Deko

Das Fondant im Wasserbad auflösen und auf dem Herd vorsichtig auf circa 35 bis 40 Grad erwärmen. Mit Lebensmittelfarbe nach Wunsch färben. Danach die Köpfe mit dem Fondant überziehen und die Clownsköpfe nach Belieben ausgarnieren, zum Beispiel mit einer Eiswaffel für einen spitzen Hut oder mit einer roten Nase und einem roten Mund aus Marzipan.