



FRANKFURTER KRANZ ROLLE / KLASSIKER NEU INTERPRETIERT



Ein Rezept für den klassischen Frankfurter Kranz findet ihr bereits auf meinem Blog. Bei dieser Variante habe ich mich für leichtere Biskuitrolle entschieden. Der Biskuit wird mit fruchtiger Beerenmarmelade und Buttercreme gefüllt und außen mit Krokant und Haselnüssen bestreut. Mit etwas aufgespritzter Creme und frischen Beeren dekoriert erinnert die Rolle optisch und auch geschmacklich sofort an den Klassiker. Bei der Auswahl der Marmelade und Beeren könnt ihr ganz nach eurem Geschmack gehen. Die Rolle passt perfekt zum Sonntagskaffee aber ist auch für jeden Geburtstag oder anderen Anlass geeignet.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
9 Minuten



Temperatur + Heizart
210 °C O/U



Kühlzeit
45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und setze einen Backrahmen möglichst groß eingestellt auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

BISKUIT

Schlage die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 10-15 Minuten weiß cremig. Hebe das gesiebte Mehl und Backpulver kurz unter. Verteile die Hälfte der Haselnüsse im Backrahmen, fülle den Teig darauf, streiche ihn glatt und bestreue ihn mit den restlichen Haselnüssen. Backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen für etwa 9 Minuten. Nimm den Biskuit aus dem Ofen. Entferne den Backrahmen und stürze die Biskuitplatte auf ein Geschirrtuch, ziehe die Backfolie ab und rolle den Biskuit auf, sodass er gerollt abkühlen kann.

BUTTERCREME

Gib etwas Milch in einen Topf und rühre Zucker, Vanilleextrakt, Stärke und Eigelb klümpchenfrei ein. Füge die restliche Milch hinzu und lass die Masse unter Rühren bei mittelhoher Hitze aufkochen. Das dauert etwa 5-10 Minuten. Fülle den Pudding in einen Teller, decke ihn direkt an der Oberfläche ab, sodass sich keine Haut bildet und lass ihn auf Raumtemperatur abkühlen. Verrühre die Butter in etwa 10 Minuten weißcremig. Rühre den abgekühlten Pudding gut durch, streiche ihn durch ein feines Sieb und gib ihn esslöffelweise zur Butter dazu.

FÜLLUNG

Rolle den Biskuit auf. Vermische die beiden Marmeladen miteinander und verstreiche sie gleichmäßig auf dem Biskuit. Gib die Hälfte der Buttercreme darauf und streiche sie ebenfalls glatt. Rolle den Biskuit als feste Rolle zusammen und stelle sie gemeinsam mit der restlichen Creme für 30 Minuten in den Kühlschrank.

DEKORATION

Fülle etwas Creme in einen Spritzbeutel mit einer kleinen gezackten Tülle und streiche die Rolle mit der restlichen Buttercreme ein und glatt. Vermische die

BISKUIT:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 100 g Haselnüsse (gehackt)

BUTTERCREME:

- 340 g Milch
- 60 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 30 g Speisestärke
- 2 Eigelbe
- 220 g Butter (weich)

FÜLLUNG:

- 130 g Himbeermarmelade
- 30 g Johannisbeermarmelade

DEKORATION:

- 60 g Haselnusskrokant
- 60 g Haselnüsse (gehackt, geröstet)
- 100 g Johannisbeeren



FRANKFURTER KRANZ ROLLE / KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

Haselnüsse und den Krokant und verteile beides auf der gesamten Rolle.
Nutze dazu eine Teigkarte und drücke die Nüsse von unten nach oben an die Rolle. Entferne oben auf der Rolle etwas Krokant, so hält die Creme besser.
Spritze die Creme nun wellenförmig darauf und stelle die Rolle für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank. Dekoriere die Rolle mit Johannisbeeren und serviere sie. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sallys!