

FRANKFURTER KRANZ



Heute gibt es nach langer Zeit mal wieder einen Classic. Und zwar haben sich ganz viele den Frankfurter Kranz gewünscht...

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Kranzform mit dem Backtrennspray und bemehle sie.

RÜHRTEIG

Rühre die Butter mit dem Zucker cremig. Rühre das Salz und die Eier nacheinander ein. Vermische das Mehl, die Stärke und das Backpulver und verrühre es mit der Vanille und der Zitronenschale.

Fülle den Teig in die Form ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 40 Minuten. Stürze ihn danach auf ein Küchentuch und lasse ihn komplett abkühlen.

DEUTSCHE BUTTERCREME

Bereite inzwischen den Pudding für die Buttercreme zu. Verrühre alle Zutaten in einem Topf und lasse sie bei mittelhoher Hitze aufkochen. Rühre hierbei ständig, damit nichts am Topfboden anbrennt. Fülle den Pudding in eine flache Form und decke ihn direkt mit Frischhaltefolie ab, damit sich keine Haut bildet.

Streiche den Pudding anschließend durch einen Sieb. Rühre die Butter cremig und gebe den Pudding esslöffelweise dazu.

KROKANT

Löse den Zucker in einer Pfanne auf, rühre die Butter ein und lasse es karamellisieren. Rühre die Mandeln ein und streiche die Mandelmischung auf ein Backpapier. Rolle sie mit einem Ausrollstab flach und zerkleinere sie nach dem Abkühlen mit dem Ausrollstab. Fülle sie dazu in einen Gefrierbeutel und rolle mit dem Ausrollstab darüber.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Schneide den Boden zwei Mal durch. Setze den untersten Boden auf eine Platte und beträufle ihn eventuell mit Kirschwasser. Bestreiche ihn mit Konfitüre und streiche eine dünne Schicht Buttercreme darauf.

Setze den zweiten Boden auf und streiche eine Schicht Buttercreme darüber. Setze den Deckel auf und bestreiche den kompletten Kranz mit der Buttercreme. Lasse hierbei etwas für die Deko übrig. Befestige den Krokant auf der Buttercreme und spritze die

RÜHRTEIG:

- 250 g** Butter (weich)
- 250 g** Zucker
- 6** Eier
(zimmerwarm)
- 50 g** Speisestärke
- 300 g** Mehl
- 1** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- Vanillezucker
od. gemahlene
Vanilleschote
- 1** Bio-Zitrone
(Schale)

DEUTSCHE BUTTERCREME:

- 500 ml** Milch
- 100 g** Zucker
- 40 g** Speisestärke
- 2** Eigelbe
- Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz
- 320 g** Butter (weich)

KROKANT:

- 200 g** Zucker
- 1 EL** Butter
- 200 g** Mandeln,
geschält und
gehackt

FÜLLUNG & DEKO:

-

FRANKFURTER KRANZ



restliche Buttercreme mit einem Spritzbeutel mit Rosettentülle darauf. Belege den Kuchen mit den Belegkirschen und stelle ihn kalt.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



evtl.
Kirschwasser



Kirschkonfitüre
ohne
Stückchen



Belegkirschen