Frankfurter Kranz

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });

Der lockere „Kult – Rührkuchen“ mit Buttercreme und Mandelkrokant, zu festlichen Anlässen,

Zutaten

- Für 22 cm Kranzform:
- 150 g Weizenmehl, gesiebt
- 50 g feine Speisestärke
- 2 gestrichene Tl Backpulver
- 3 ganze Eier (M)
- 100 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Etwas Zitronenaroma oder frischer Zitronenabrieb
- Etwas Rum - Aroma
- 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
- 500 ml Milch
- 250 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Tütchen Vanille Puddingpulver
- 1 Prise Salz
- Für den Mandelkrokant:
- 125 g gehackte Mandeln
- 60 g Zucker
- 10 g Butter
- 3 - 4 EL Johannisbeergelee oder Erdbeerkonfitüre

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Die Butter mit den Rührstäben zunächst mit 1 Prise Salz geschmeidig, schaumig schlagen. Nach und nach den Zucker und Vanillezucker dazu geben, etwas weiter rühren.

Schritt3

Wieder nach und nach die Eier dazu geben, ca. 2 min. auf höchster Stufe weiter rührten.

Schritt4

Das gesiebte Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und weiter auf mittlerer Stufe unter rühren, bis die Masse abgebunden hat.

Schritt5

In eine gefettete Kranzform geben, glatt streichen.

Schritt6

Bei 180 ° C Ober / Unterhitze, 40 min. auf dem Backofenrost backen. Heraus nehmen, 10 min. auskühlen lassen, stürzen.

Schritt7

Der Mandelkrokant:

Schritt8

In der Zwischenzeit die Butter mit dem Zucker bräunen und die Mandeln verrühren. Flach auf Alufolie verteilen, erkalten lassen. Grob zerbrechen und in einen Gefrierbeutel geben; mit dem Rollholz fein walken.

Schritt9

Die Füllung:

Schritt10

Das Puddingpulver und den Zucker und 1 Prise Salz mit etwas von der Milch glatt rühren.

Schritt11

In die restliche, kochende Milch fließen lassen; einmal kurz

Schritt12

" aufstoßen, zimmerwarm abkühlen lassen.

Schritt13

Die weiche Butter schaumig - geschmeidig rühren und nach und nach unter den Vanillepudding geben.

Schritt14

Beides sollte Zimmertemperatur haben, da sonst die Buttercreme gerinnt.

Schritt15

Der Aufbau des Frankfurter Kranzes:

Schritt16

Den Teigboden zweimal waagerecht durchschneiden und mit der erwärmten Konfitüre einstreichen.

Schritt17

Die zwei untersten Böden mit etwa der Hälfte der Buttercreme bestreichen und mit dem 3. Boden zu einem Kranz zusammen setzen.

Schritt18

Nunmehr den ganzen Kranz mit Buttercreme einstreichen, etwa 2 El zum Garnieren / Verzieren in eine Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben.

Schritt19

Mit dem Krokant bestreuen, etwas andrücken und mit der restlichen Buttercreme kleine Rosetten spritzen.

Rezeptart: Hessisch **Tags:** frankfurt

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frankfurter-kranz/