Frankfurter Kranz

Darf auf keiner Kaffeetafel fehlen, der beliebte Frankfurter Kranz. Mit diesem Rezept wird ein Lächeln auf die Gesichter der Gäste gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Foto: tiegeltuf

Zutaten

1 EL	Fett (für die Form)
3 EL	Johannisbeergelee (oder Erdbeermarmelade)
1 Handvoll	Belegkirschen

Für den Rührteig

100 g	Butter (oder Margarine)
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Tropfen	Zitronenaroma
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
150 g	Weizenmehl
50 g	Speisestärke

2 TL	Backpulver

Für das Krokant

10 g	Butter
60 g	Zucker
120 g	Mandeln (gehackte)

Für die Buttercreme

1 Packung	Vanillepuddingpulver
110 g	Zucker
500 ml	Milch
250 g	Butter (weiche)

Zubereitung

1. Für einen leckeren Frankfurter Kranz als Erstes den Backofen vorheizen. Auf Ober- und Unterhitze etwa 180°C, auf Umluft reichen 160°C.

2. Dann den Rührteig herstellen. Hierfür Butter in eine Schüssel geben und mit einem Rührstab glatt rühren. Nun vorsichtig Zucker, Vanillezucker, Aroma und Salz zugeben und dabei immer weiter rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Die Eier einzeln hinzugeben und jeweils mindestens 30 Sekunden auf höchster Stufe verrühren.

3. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und je zur Hälfte unterrühren. Die mittlere Stufe des Rührstabes reicht hier durchaus aus. Die Kuchenform mit Fett ausstreichen und mit Mehl einstäuben. Den fertigen Teig einfüllen und 40 Minuten auf mittlerer Stufe fertig backen.

4. Nach der Backzeit den Kuchen 10 Minuten ruhen lassen und anschließend stürzen. Nach 1 – 2 Stunden ist er vollständig erkaltet.

5. Um Krokant herzustellen Butter, Zucker und Mandeln in einer beschichteten Pfanne so lange erhitzen, bis der Krokant bräunlich wird. Aus der Pfanne die Brösel auf eine Alufolie geben und ebenfalls kalt werden lassen.

6. Einen Pudding nach Packungsanleitung kochen, jedoch die doppelte Menge an Zucker nehmen. Zum Erkalten einfach in der Küche stehen lassen und immer wieder umrühren. Nun in einer weiteren Schüssel abermals Butter schaumig rühren und löffelweise den Pudding unterheben. Wichtig ist hier, dass alles bei Zimmertemperatur geschieht, da sonst die Buttercreme gerinnt.

7. Für die Füllung das Gelee durch ein Haarsieb streichen. Anschließend den gebackenen

Kuchen zweimal waagerecht durchschneiden und das Gelee auf dem unteren Boden gleichmäßig verteilen. Die Hälfte der Buttercreme ebenfalls aufstreichen und die einzelnen Böden wieder zusammensetzen. Die restliche Buttercreme um den Kuchen streichen, den Kranz mit Krokant bestreuen.

8. Zum Garnieren mit der Buttercreme oben kleine Häufchen aufspritzen und mit Kirschen belegen. Den Kuchen anschließend vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Tipp

Der klassische Frankfurter Kranz ist ein Hit auf jeder Kaffeetafel. Auch Kinder lieben den Festtagskuchen. Wer mag, kann auch Sauerkirsch Gelee nehmen, statt Erdbeergelee, das verleiht dem Kuchen eine besondere Note.