

# Frankfurter Kranz vom Blech

Das Rezept für den "Frankfurter Kranz vom Blech" ist eine gute Alternative, wenn man nicht im Besitz einer Frankfurter-Kranz-Form ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

### Für den Boden

5 Stk.	Eigelbe
5 Stk.	Eiweiße
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
125 ml	Wasser (lauwarm)
250 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
125 ml	Öl
250 g	Mehl (gesiebt)
1 Packung	Backpulver

### Zum Bestreichen

250 g	<a href="#">Ribiselmarmelade</a> (oder Gelee)
-------	---

### Für die Buttercreme

1 Packung	Vanillepuddingpulver
7 EL	<a href="#">Zucker</a>
300 ml	Milch
1 Schuss	<a href="#">Rum</a> (oder Eierlikör)
375 g	<a href="#">Butter</a> (Zimmertemperatur)

## Für den Krokant

200 g	Haselnüsse (gehackt)
200 g	<a href="#">Zucker</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Für den **Frankfurter Kranz vom Blech** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Wasser schön dick-schaumig rühren.
3. Als nächstes die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und zur Seite stellen.
4. Nun das Öl unter die Creme rühren, und anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengt unterheben.
5. Zum Schluss das steife Eiweiß unterheben und die Masse auf das Backblech streichen. Dieser sollte nun ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) und hinterher komplett auskühlen.
6. Jetzt aus dem Vanillepuddingpulver, dem Zucker und der Milch nach Packungsanleitung einen dickflüssigen Pudding kochen und anschließend den Rum unterrühren. Der Pudding sollte nun bei Zimmertemperatur auskühlen, dabei bitte gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut auf der Oberfläche bilden kann.
7. Danach den Boden einmal waagerecht durchschneiden, sodass man 2 große Platten hat, und parallel dazu die Marmelade (Gelee) über einem Wasserbad erwärmen.
8. Diese dann gleichmäßig auf den Boden streichen.

9. Als nächstes die Butter mit dem Mixer cremig aufschlagen und löffelweise den ausgekühlten Pudding unterrühren.
10. Davon nun ca. die Hälfte (am besten in Klecksen) auf dem Boden geben und vorsichtig verstreichen. Hinterher den Deckel aufsetzen und die restliche Creme darauf verstreichen.
11. Für den Krokant den Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Dann die Haselnüsse und die Butter hinzufügen und gut verrühren.
12. Die Masse danach auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.
13. Zum Schluss den Krokant zerkleinern (am besten zerschlagen) und auf dem Kuchen verteilen.

## **Tipp**

Der Boden vom "Frankfurter Kranz vom Blech" , lässt sich einfacher waagerecht teilen, wenn man ihn vorher der Länge nach einmal halbiert.