

FRANKFURTER KRANZ

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

für eine Kranzform mit 28 cm Ø

Teig:

- 250 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 8 Eier
- 240 g glattes Mehl
- 200 g Stärkemehl
- 1/2 P. Backpulver
- 1 Prise Salz
- geriebene Schale v. 1 Zitrone

Puddingbuttercreme:

- 2 P. Vanillepuddingpulver
- 1 l Milch
- 200 g Zucker
- 500 g zimmerwarme Butter

- 1/2 Glas Kirschmarmelade
- kandierte Kirschen
- 250 g Krokant

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Butter, Zucker, Salz und geriebene Zitronenschale mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine sehr schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben, jedesmal gut vermischen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver miteinander vermischen und in den Teig rühren. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Frankfurter Kranzform füllen und im Ofen ca. 50 Minuten backen.

Für die Puddingbuttercreme Puddingpulver und Zucker mit einigen EL der Milch glattrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, glattgerührtes Puddingpulver zufügen und unter ständigem Rühren auf kleinster Flamme eindicken lassen, danach abkühlen lassen. Ab und zu durchmischen damit keine Klumpen entstehen. Butter mit dem Mixer schaumig schlagen, den abgekühlten Pudding nach und nach unterrühren.

Den ausgekühlten Kuchen 3x durchschneiden, die einzelnen Lagen mit Marmelade bestreichen, darauf Puddingbuttercreme verteilen und wieder zusammensetzen. 2-3 EL von der Creme für die Garnitur aufbewahren. Den Kranz rundherum mit Creme bestreichen und mit Krokant bestreuen. Mit einem Spritzsack Tupfer auf den Kuchen dressieren, diese mit je einer Cocktailkirsche belegen.