

Frankfurter Kranz bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Mehl, 50 gr Speisestärke, 2 Teelöffel Backpulver, 275 gr Zucker, 1 Prise Salz, 355 gr Butter oder Margarine, 3 Eier, 1 Esslöffel Zitronensaft, 500 ml Milch, 1 Päckchen Vanillinzucker, 30 gr Kokosfett, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 1 Eigelb, 50 gr Puderzucker, 125 gr Mandelblätter, 125 ml Sahne, 16 Belegkirschen.

Die Zubereitung:

Aus dem Mehl, der Speisestärke, dem Backpulver, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 125 g Butter oder Margarine, den Eiern, dem Zitronensaft und 2 EL Milch einen Rührteig bereiten. Dann die Kranzform einfetten, den Teig einfüllen und bei 180 Grad für ca. 35-40 Minuten backen. Nach dem Backen den Kranz erkalten lassen und dann zweimal längs durchschneiden. Für die Füllung die Milch mit 100 g Zucker, dem Vanillinzucker, 1 Prise Salz und dem Kokosfett ankochen. Das Puddingpulver mit etwas Milch und dem Eigelb verquirlen, einrühren und in der Nachwärme fertig garen. Creme kalt stellen, dabei öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet. 200 g weiche Butter mit dem Puderzucker sahnig rühren, Creme löffelweise unterrühren. Für den Krokant 30 g Butter, 50 g Zucker und Mandeln unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Erkalten lassen. Zwei Böden mit je 1/3 der Creme bestreichen und aufeinandersetzen. Oberes Kranzteil aufsetzen, den Kranz rundum mit der restlichen Creme bestreichen und mit Krokant bestreuen. Auf dem Kranz 16 Tortenstücke markieren und jedes Stück mit Sahnetupfen und Belegkirschen garnieren.