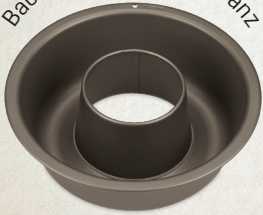


Backform Frankfurter Kranz



Art.-Nr. 536043



STÄDTER®

Frankfurter Kranz

FÜR EINE 26ER FORM | ARBEITSZEIT: CA. 75 MINUTEN , PLUS KÜHLZEIT | BACKZEIT: CA. 40 MINUTEN

Zutaten für den Rührteig: 250 g Butter, 250 g Zucker, 6 Eier, 8 g Vanillezucker, Salz, 300 g Mehl, 50 g Speisestärke, 15 g Backpulver | **Zutaten für die Buttercreme:** 500 g Milch, 60 g Zucker, 37 g Puddingpulver Vanille, 8 g Vanillezucker, Salz, 500 g Butter | **Zutaten für den Mandelkrokant:** 200 g Zucker, 200 g gehobelte Mandeln | **Außerdem:** Kirschwasser, rote Konfitüre

Zubereitung des Rührteiges:

Die Butter mit dem Zucker ein paar Minuten cremig aufschlagen. Nacheinander die Eier, Vanillezucker und Salz hinzugeben und verrühren. Danach Mehl, Speisestärke und Backpulver auf den Teig sieben und unterheben.

Den Teig in die gefettete Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) ca. 40 Minuten backen. Den Kuchen nach dem Backen kurz in der Form abkühlen lassen und anschließend auf ein Kühlgitter stürzen zum vollständigen Auskühlen.

Zubereitung der deutschen Buttercreme:

Die Milch mit dem Zucker aufkochen. Das Puddingpulver, Vanillezucker und Salz hinzugeben und alles zu einem Pudding kochen. Anschließend den Pudding in eine flache Form füllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach die weiche Butter cremig weiß aufschlagen und löffelweise unter den Pudding rühren.

Zubereitung des Mandelkrokants:

Den Zucker in einer Pfanne auflösen, die Mandeln hinzugeben und gut vermischen. Anschließend

die heiße Mandelmasse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech glattstreichen und abkühlen lassen. Zum Zerkleinern den Krokant in einer Küchenmaschine fein mahlen. Alternativ kann man eine Teigrolle verwenden.

Fertigstellen des Frankfurter Kranzes:

Den Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Den untersten Boden mit etwas Kirschwasser beträufeln, dann dünn mit roter Konfitüre bestreichen. Etwas von der Buttercreme darauf geben und glatt streichen. Den zweiten Boden aufsetzen und genau wie im ersten Schritt weiterarbeiten (etwas Kirschwasser, eine Schicht Konfitüre, eine Schicht Buttercreme). Den zusammengesetzten Kranz komplett mit Buttercreme bestreichen, hierbei etwas Buttercreme für die Dekoration übrig lassen. Die Torte mit dem Krokant bestreuen und diesen etwas festdrücken.

Nach Belieben den Frankfurter Kranz mit Buttercreme-Tupfen, Kirschen oder Blumen dekorieren.

Tipp: Den Kuchen bereits einen Tag vor dem Füllen backen.

