

Regine Hildebrandt: Frankfurter Kranz

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/regine-hildebrandt-frankfurter-kranz

Zutaten:

- 4 Eier
- 250g Zucker
- 1/2 Backpulver
- 200g Speisestärke/Weizenstärke
- 50g Maisstärke
- Margarine für die Form und den Krokant
- 1/2 Liter Milch
- 3 Tüten Vanillesaucen-Pulver zum Kochen
- 250g zimmerwarme Margarine
- 1/2 Paket grobe Haferflocken
- Zucker

Zubereitung:

Für den Teig den Backofen auf 220°C vorheizen.

In einer Schüssel die Eier verrühren, Zucker zugeben und schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann Backpulver, Weizen- und Maisstärke untermischen. Wenn der Teig zu fest ist, ca. 2-3 EL Wasser zugeben.

Eine Frankfurter Kranz - Form ausfetten, Teig einfüllen, ca. 20 Minuten backen und auskühlen lassen. *Den Backofen während des Backens nicht öffnen!*

Für die Creme die Milch erhitzen, Vanillesaucen-Pulver anrühren und in die kochende Milch rühren, mit Zucker süßen. Alles zu einer dicken Sauce kochen und abkühlen lassen (dabei mehrmals umrühren, um eine Haut zu vermeiden). 250g weiche Margarine in einer Schüssel schaumig rühren und die Pudding-Sauce unterziehen.

Für den Krokant in einer Pfanne etwas Margarine erhitzen und die Haferflocken darin anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann 1 Löffel Zucker darüberstreuen und schnell mit einer Gabel rühren, da er sofort braun wird. Alles kräftig rühren, bis die Haferflocken vom Karamell überzogen sind. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und den Inhalt auf einen kalten Porzellanteller geben.

Für die Torte den erkalteten Kuchen stürzen und mit einem großen Messer waagrecht in mindestens 5 Scheiben teilen. Jede Scheibe mit der Pudding-Creme bestreichen (etwas zum Verzieren der Torte übrig behalten), dann die nächste Scheibe auflegen, wieder Creme darauf

und so fortfahren, bis alle Scheiben aufgebraucht sind. Zum Schluß die Torte von Außen mit der Creme bestreichen und mit dem zerbröselten Haferflocken-Krokant garnieren.

Die Torte bis zum Servieren etwas in den Kühlschrank stellen, damit sie schnittfest wird.

Rezept: Regine Hildebrandt

Quelle: alfredissimo! 8.11.1996