

Omas Frankfurter Kranz

 happy-mahlzeit.com/2020/05/24/omas-frankfurter-kranz/

Zutaten für eine Kranzform mit 28 cm Ø

Für den Rührteig:

- 200 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 1 Vanillestange
- Schalenabrieb 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 6 Eier, Größe M
- 300 g Weizenmehl
- 100 g Speisestärke
- 4 gestrichene TL Backpulver
- Butter und gesiebte Semmelbrösel für die Form

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze bzw. 160°C Heißluft vorheizen.

Die Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Die Eier nacheinander hinzufügen und jedes etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und aufgeteilt in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Eine Kranzform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und im Backofen ca. 40 Minuten backen. Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen, erkalten lassen und dann mit einem langen Messer in 3 – 4 Schichten teilen.

Für Krokant:

- 20 g Butter
- 120 g Zucker
- 250 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Zucker und Butter im Topf schmelzen. Mandeln unter Rühren so lange erhitzen, bis der Krokant gebräunt ist. Auf Backpapier ausbreiten, mit einem Nudelholz glattstreichen, trocknen lassen, in einen Gefrierbeutel geben und den Krokant zerkleinern.

Für die Buttercreme:

- 2 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack
- 1 Vanillestange
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 1 Liter Milch
- 500 g weiche Butter
- Maraschinolikör nach Geschmack

Zubereitung:

Den Pudding nach Packungsanleitung, aber mit Zucker, dem Mark 1 Vanilleschote und Milch zubereiten. Damit der Pudding beim Erkalten keine Haut bildet, einfach mit Puderzucker bestäuben und bei Zimmertemperatur erkalten lassen.

Weiche Butter mit dem Mixer geschmeidig rühren. Den erkalteten Pudding nun esslöffelweise unterrühren. Wichtig ist, dass Pudding und Butter Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Falls Likör gewünscht ist, kann dieser nun untergerührt werden.

Weitere Zutaten:

- 6 EL Preiselbeerkonfitüre oder Kirsch-, Johannisbeer-, Himbeer-Konfitüre
- 8 Belegkirschen

Schichtung Frankfurter Kranz:

Die Konfitüre glattrühren. Den fertigen Kranz 2x waagrecht durchschneiden. Dies geht am besten, wenn man den Kranz beim Schneiden dreht. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen – so lässt sie sich am besten portionieren. Die 2 unteren Kränze mit der Hälfte der Buttercreme und Konfitüre bestreichen und alle Böden zu einem Kranz zusammensetzen. Mit der übrigen Buttercreme den Kranz vollständig bestreichen (1 – 2 EL zum Garnieren aufbewahren).

Den Kranz mit Krokant bestreuen und die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, den Kranz mit Buttercreme-Häubchen verzieren und mit Belegkirschen garnieren.

Frankfurter Kranz mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Rezept: Bernd Siefert

Quelle: hr – service: trends "Regionale Genüsse" vom 30.8.2017