

Frankfurter Kranz



Zutaten für den Boden:

- Etwas Butter und Mehl zum Ausfetten der Form
- 7 Eier
- 225 g Zucker
- 30 g Wasser
- 75 g Butter
- 225 g Weizenmehl Type 405
- 75 g Speisestärke

Für die Tränke:

- 110 ml Wasser
- 35 g Zucker
- 30 ml Kirschwasser

Für die Buttercreme:

- Vanilleschote
- 280 ml Milch(aufgeteilt in 40 ml und 240 ml)
- 30 g Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 130 g Butter (aufgeteilt in 10 g und 120 g)

Zusätzlich:

- 150 g Preiselbeerkonfitüre
- ca. 150 g Mandelkrokant
- einige Belegkirschen
- Frankfurter Kranz Kuchenform, 28 cm Durchmesser mit Innenloch von ca. 4 cm

Zubereitung:

- Den Backofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
- Die Kuchenform gut mit weicher Butter ausfetten und mit Mehl abstauben.
- Eier, Zucker und 30 ml Wasser in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad aufschlagen und auf 35 Grad erwärmen, dann die Masse in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und ca. 8 Minuten aufschlagen, bis sie einen schönen Stand hat.
- Butter in einem Topf schmelzen. Mehl und Stärke vermischen und unter die Eiermasse heben, dann die flüssige Butter untermischen.
- Die Masse sofort in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
- Bevor alles aus dem Ofen genommen wird, mit der „Trampolinprobe“ prüfen, ob der Teig fertig gebacken ist.
- Den Teig nach dem Backen vorsichtig auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Dann in 3 ca. gleichgroße horizontale Scheiben schneiden.

Für die Tränke:

- Wasser mit Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Etwas abkühlen lassen und mit Kirschwasser abschmecken.
- Für die Buttercreme die Vanille horizontal halbieren und das Mark herausstreichen. 4 EL Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Restliche Milch mit Zucker, 10 g Butter und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Das angerührte Puddingpulver in die kochende Milch geben und abbinden. Dann sofort auf einen tiefen Teller gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und erkalten lassen.
- 120 g zimmerwarme Butter mit Küchenmaschine ca. 5 Minuten aufschlagen, dann nach und nach die kalte Vanillecreme zugeben und glatt und schaumig rühren.
- Für den Kuchenaufbau die untere Kuchenbodenscheibe leicht tränken und mit etwas Buttercreme einstreichen.
- Die Preiselbeerkonfitüre in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Creme einen Ring Konfitüre aufspritzen.
- Darauf den 2. Boden aufsetzen, wieder etwas tränken, mit Buttercreme bestreichen und Preiselbeerkonfitüre aufspritzen.
- Mit dem Deckelboden abschließen. Den Kuchen komplett außen mit Buttercreme einstreichen und mit einem Stück Back- oder Pergamentpapier abziehen. Dann die Außenfläche mit Krokant bestreuen.
- Die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Kuchenoberfläche kleine Tupfen spritzen. Diese mit geviertelter Belegkirsche belegen.

- Den Frankfurter Kranz im Kühlschrank ca. 1 Stunde anziehen lassen, dann kann er serviert werden.

Tipp: Mandelkrokant selbst gemacht:

- Für den Krokant 150 g Mandeln auf ein Backblech geben und im Backofen bei 150 Grad einige Minuten goldbraun rösten, dann etwas abkühlen lassen und grob/fein mahlen.
- 125 g Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, die gemahlene Mandeln untermischen.
- Dann alles auf eine Steinplatte oder ein Backpapier geben, mit einer Palette flach streichen und auskühlen lassen.
- Die ausgekühlte Masse von der Platte oder dem Papier lösen und fein hacken.