



## Frankfurter Kranz

Bilder der Herstellung finden Sie unter: [www.rezeptschachtel.de/frankfurter\\_kranz.html](http://www.rezeptschachtel.de/frankfurter_kranz.html)

### Zutaten:

#### Für den Vanillepudding:

500 ml Milch  
1 Teel. Butter  
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver  
75 g Zucker

#### Für den Biskuitboden:

6 Eier (Zimmertemperatur)  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
3 Essl heißes Wasser  
Prise Salz  
50 g Butter  
200 g Weizenmehl Type 405  
75 g Speisestärke  
1 Teel. Backpulver

#### Für den Krokant

200 g fertigen Krokant kaufen oder den Krokant selber machen mit:  
25 g Butter  
125 g grob gemahlene Haselnüsse  
50 g Zucker



#### Zum Tränken:

100 ml / 100 g Wasser  
1 geh. Essl. / 25 g Zucker  
3 Essl. Kirschwasser bei Belieben

#### Für die Buttercreme:

Vorbereiteter Vanillepudding (Zimmertemperatur)  
250 g Butter (Zimmertemperatur)

#### Außerdem:

125 g Preiselbeer-Konfitüre oder Johannisbeer-Gelee  
16 Belegkirschen

**Vanillepudding:** Für den Frankfurter Kranz zuerst den Vanillepudding nach der Packungsanleitung kochen, aber mit einem Teelöffel Butter und 75 g Zucker. Dann den Pudding bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Wenn Sie direkt auf den Pudding eine Frischhaltefolie oder einen Gefrierbeutel legen, dann bildet sich keine Haut. Butter und Eier schon jetzt aus dem Kühlschrank nehmen damit sie Zimmertemperatur annehmen.

**Weitere Vorbereitungen:** Für den Biskuit eine Frankfurter Kranz Form mit ca. 26 cm Durchmesser sorgfältig mit Butter fetten und mit Mehl abstauben. Dazu einen Esslöffel Mehl in die gefettete Form geben, und die Form solange drehen, bis die Innenseite komplett mit Mehl bestäubt ist. Dann das übrige Mehl aus der Form klopfen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft oder 180 Grad Unter/Oberhitze vorheizen.

**Biskuitkuchen:** Eier, 200 g Zucker, Vanillezucker, heißes Wasser und Salz am besten in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät mindestens 6 Minuten, besser 10 Minuten schaumig schlagen. 50 g Butter leicht erwärmen bis sie flüssig ist. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über die Eiermasse sieben, und dabei das Mehl mit einem Löffel vorsichtig unterheben. Nur so lange rühren bis das Mehl vollständig von der Masse aufgenommen wurde, da die Masse sonst zusammenfällt. Dann die flüssige Butter sachte unterrühren. Die Biskuitmasse in die Backform füllen und sofort im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene etwa 35 bis 40 Minuten backen. Gleich nach dem Backen den Biskuit aus der Form stürzen.

**Krokant:** Für den Haselnuss-Krokant 25 g Butter in einem Topf erhitzen. Die grob gemahlene Haselnüsse und 50 g Zucker dazu geben und unter Rühren rösten. Der Zucker soll karamellisieren damit der Krokant knusprig wird. Den Krokant aber nicht so stark rösten dass er bitter wird.

**Tränke:** Für die Tränke 100 ml Wasser mit 25 g Zucker aufkochen, abkühlen lassen, und bei Belieben das Kirschwasser unterrühren.

**Buttercreme:** Für die Buttercreme müssen die Butter und der Vanillepudding Zimmertemperatur haben damit die Buttercreme nicht gerinnt. Mit dem Handrührgerät den Pudding kurz durchschlagen. Die Butter 5 Minuten schaumig rühren. Dann den Vanillepudding löffelweise in die Butter geben, und dabei stetig weiter schlagen. Etwa 4 Esslöffel Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

**Frankfurter Kranz zusammenbauen:** Den ausgekühlten Biskuit 2 mal durchschneiden, so dass 3 Ringe entstehen. Den untersten Teil mit einem Drittel der Tränke beträufeln. Dann Buttercreme aufstreichen und auf die Buttercreme die Hälfte der Konfitüre oder des Gelees verteilen. Den mittleren Biskuitring auflegen und damit genau so verfahren. Den oberen Ring auf seiner Unterseite mit der restlichen Tränke beträufeln und dann den obersten Ring auflegen. Den Frankfurter Kranz ringsum mit der restlichen Buttercreme dünn einstreichen und den Krokant auf den Frankfurter Kranz streuen. Zuletzt den Frankfurter Kranz mit Buttercreme-Rosetten verzieren und auf jede Rosette eine Belegkirsche legen. Der Frankfurter Kranz sollte vor dem Verzehr mindestens eine Stunde kühl gestellt werden.