

Hier und heute



Omas Frankfurter Kranz

Rezept

(von Bernd Siefert, für eine Kranzform von 28 Zentimeter Durchmesser)

Zutaten Rührteig

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

Zubereitung Rührteig

Kranzform fetten und mit Semmelbröseln austreuen.

Den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180 Grad / Heißluft: 160 Grad)

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 eine halbe Minute auf höchster Stufe unterrühren.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und aufgeteilt in zwei Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig in eine Kranzform füllen, glatt streichen und in den Backofen schieben.

Nach etwa 40 Minuten Backzeit 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Sobald der Kuchen kalt ist, mit einem langen Messer in 3-4 Schichten teilen.

Zutaten Krokant

- 20 g Butter
- 120 g Zucker
- 250 g Mandeln, gehackt

Zubereitung Krokant

Zucker und Butter im Topf schmelzen.

Mandeln unter Rühren so lange erhitzen, bis der Krokant gebräunt ist. Auf Backpapier ausbreiten und mit einem Nudelholz glatt streichen. Trocknen lassen, in einen Gefrierbeutel geben und den Krokant zerkleinern.

Zutaten Buttercreme

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

Hier und heute



Zubereitung Buttercreme

Den Pudding nach Packungsanleitung, aber mit Zucker, dem Mark einer 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-, Himbeerkonfitüre)
- 8 Belegkirschen

Schichtung Frankfurter Kranz

Die Konfitüre glatt rühren.

Den fertigen Kranz zweimal 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 zwei 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 Esslöffel 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 zwei Stunden kalt stellen.