



Frankfurter Kranz

Zeit gesamt
4h 10min

Zubereitungszeit
1h 40min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	650 g
Salz	
Zucker	280 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 Päckchen
Milch	850 ml
Vanillepuddingpulver	2 Päckchen
Johannisbeerkonfitüre	4 EL
Platzhalter	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, mittlere Pfanne, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. PLATZHALTER: HASELNUSS KRORANT

Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 150 g weiche Butter, Salz, 200 g Zucker und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver abwechselnd mit 5 EL Milch unter die Butter-Ei-Masse rühren.

2. Teig in eine gefettete Frankfurter-Kranz-Form bzw. Ringform einfüllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 35 Min. backen. Auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen. Aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

3. In einer Schüssel 10 EL Milch mit 80 g Zucker und 2 Päckchen Vanillepuddingpulver verrühren. In einem Topf restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 4 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird. Pudding in eine Schüssel geben, an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

4. In einer Schüssel 500 g weiche Butter mithilfe des Handrührgeräts cremig und weiß aufschlagen. Kalten Pudding esslöffelweise nach und nach unterrühren. In einer weiteren Schüssel Marmelade glatt rühren.

5. Ausgekühlten Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Johannisbeermarmelade auf den unteren Boden streichen. Ein Viertel der Vanille-Buttercreme darauf verteilen

und glatt streichen. Den zweiten Boden darauflegen und erneut mit Marmelade und einem weiteren Viertel Creme bestreichen. Dritten Boden als Deckel darauflegen.

6. 4 EL Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, alternativ in einen Gefrierbeutel und Ecke dünn abschneiden. Frankfurter Kranz rundherum mit der restlichen Creme einstreichen. Außenseite mit Krokant bestreuen. Mit Creme im Spritzbeutel Frankfurter Kranz verzieren. Nach Belieben mit Kirschen dekorieren und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	512 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	36 g