

Frankfurter Kranz-Dessert im Glas

Den Klassiker Frankfurter Kranz gibt es nun als köstliches Dessert. Cremiger Pudding, knuspriges Mandelkrokant und Himbeeren sind eine leckere Kombination.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Puddingcreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Vanille-Mandel
40 g Zucker
250 ml Milch
200 g Schlagsahne

Mandelkrokant:

20 g Zucker
10 g Butter
50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Außerdem:

375 g Himbeeren
1 EL Zitronensaft
etwa 1 EL Himbeergeist
1 TL Zucker
etwa 100 g Löffelbiskuits

Wie bereite ich ein Frankfurter-Kranz-Dessert im Glas zu?:

1 Pudding kochen:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL der Milch glatt rühren. Übrige Milch und Schlagsahne aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Den heißen Pudding sofort mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht. Pudding erkalten lassen.

2 Mandelkrokant zubereiten:

Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und bräunen. Dann Butter hinzugeben und verrühren. Mandeln hinzugeben und unter Rühren bräunen. Masse auf einen Bogen Backpapier geben, gleichmäßig verstreichen und erkalten lassen.

3 Himbeeren verlesen, einige zum Garnieren beiseitestellen. Die restlichen Himbeeren mit Zitronensaft, Himbeergeist und Zucker leicht zerdrücken. Löffelbiskuits fein zerkleinern.



- ④ **Frankfurter Kranz-Dessert einfüllen:**
Pudding nochmals kräftig durchrühren. Löffelbiskuits in Dessertgläser füllen, marinierte Himbeeren darauf verteilen. Die Himbeeren mit dem Pudding bedecken. Frankfurter Kranz-Dessert bis zum Servieren kalt stellen.

- ⑤ Mandelkrokant etwas zerkleinern. Vor dem Verzehr auf den Pudding geben und mit restlichen Himbeeren verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Löffelbiskuits können auch Biskuitkuchenreste verwendet werden.

