

Klassischer Frankfurter Kranz

Dieser Klassiker mit Rührteig wird in einer Kranzform gebacken und mit einer Vanille-Buttercreme gefüllt. Knuspriger Mandelkrokant rundet den Kuchen ab.

16 - 20 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kranzform (Ø 26 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
6 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Buttercreme:

2 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
80 g Zucker
800 ml Milch
500 g weiche Butter

Krokant:

15 g Butter
75 g Zucker
150 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Außerdem:

etwa 270 g samtiger Himbeer-
Fruchtaufstrich
etwa 100 g Himbeeren (16-20 Stck.)

Wie backt man einen klassischen Frankfurter Kranz?:

1 Vorbereiten:

Kranzform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die Kranzform füllen, glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.



Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Pudding zubereiten:

Puddingpulver mit **80 g** Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von **800 ml kalter Milch** glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter rühren mind. 1 Min. kochen. Pudding in eine Schale füllen. Die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen, so bekommt der Pudding keine Haut, und bei Zimmertemperatur erkalten lassen.

4 Krokant zubereiten:

Butter, Zucker und Mandeln in einer beschichteten Pfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze so lange erhitzen, bis alles leicht gebräunt ist. Krokant auf ein Stück Backpapier geben und erkalten lassen.

5 Buttercreme zubereiten:

Weiche Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Etwa 2 EL Buttercreme für die Verzierung beiseitestellen.

6 Frankfurter Kranz füllen:

Den Kuchen dreimal waagrecht durchschneiden. Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 10 mm) geben und auf den unteren Boden 3 Kreise spritzen (gut ein Viertel der Buttercreme). Fruchtaufstrich in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Zwischenräume füllen. Den zweiten Boden auflegen, 3 dicke Cremekreise (etwa ein Viertel Creme) spritzen, mit Fruchtaufstrich füllen und den dritten Boden auflegen. Wieder 2 Cremekreise (etwa ein Viertel Creme) spritzen, mit Fruchtaufstrich füllen und den letzten Boden auflegen. Mit dem übrigen Viertel Creme den Kranz vollständig einstreichen. Den Kranz mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Frankfurter Kranz verzieren:

Kranz vollständig mit Krokant bestreuen und leicht andrücken.

- 8 Die zurückgelassene Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, den Kranz damit verzieren. Himbeeren verlesen und den Frankfurter Kranz damit verzieren. Frankfurter Kranz bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Frankfurter Kranz lässt sich gut am Vortag zubereiten.

