



Kranz Frankfurter Art

Ein Kuchen mit Buttercreme und Krokant

etwa 20 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kranzform (Ø 24 cm):

Fett

Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Krokant:

1 Msp. Butter
60 g Zucker
125 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Füllung:

3 EL rotes Johannisbeergelee
300 ml kalte Milch
200 g weiche Butter
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Vanilla

1 Vorbereiten:

Kranzform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Kranzform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

- 3 Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den Kranz zweimal waagrecht durchschneiden.



4 Krokant:

Butter mit Zucker und Mandeln in einem Topf unter Rühren erhitzen und bräunen, auf ein Stück Alufolie geben und erkalten lassen.

5 Füllung:

Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, mit Gelee bestreichen. Tortencreme Vanilla nach Packungsanleitung mit kalter Milch und weicher Butter zubereiten. Knapp 1/3 der Creme auf den unteren Boden streichen, den mittleren Boden auflegen, mit knapp der Hälfte der übrigen Creme bestreichen, oberen Boden auflegen. 3 EL der übrigen Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Kranz mit der übrigen Creme einstreichen und mit Krokant bestreuen. Zuletzt Cremetuffs aufspritzen und den Kranz mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kranz nach Belieben mit Belegkirschen verzieren.

