Frankfurter Kranz

Kuchen » Creme-Torten

Zutaten (12 Stücken)

» 175g Mehl
» 25g Stärke
» 1/2 Pk. Backpulver
» 350g Butter/Margarine
» 300g Zucker
» 4 Ei(er)
» 2*1 Prise Salz
» 2EL Rum
» Zitronensaft
» 12 Cocktailkirsche(n)
» 500ml Milch
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 100g Mandelsplitter
» Öl

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

Teig zubereiten:

- Mehl, Stärke und Backpulver mischen
- 125g weiche Butter, 150g Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz und Rum dazugeben
- Teig glatt rühren, in eine gefettete Rührkuchenform füllen
- 40min bei 175°C (Umluft) backen
- 10min im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, dann stürzen
- mit Tuch bedeckt abkühlen lassen

Füllung zubereiten:

- Vanille-Pudding mit 50g Zucker kochen
- im Wasserbad kalt rühren
- Butter cremig rühren
- Pudding löffelweise dazugeben, verrühren

Krokant zubereiten:

- 1EL Butter und 50g Zucker bei mäßiger Hitze verrühren
- Mandelsplitter zugeben und karamellisieren lassen
- Krokant flach auf geölter Alufolie ausbreiten
- abkühlen lassen und zerstoßen

Fertigstellung:

- Kuchen quer halbieren
- mit Buttercreme füllen und aussen mit Creme bestreichen
- mit Krokant bestreuen und mit Kirschen garnieren

angelegt am: 03.09.2002 Rezept-Nr: 1

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke