

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 Cocktaillirsche(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