

Frankfurter Kranz

Was wäre das Leben ohne Buttercreme? Es wäre nur halb so schön! Vielleicht lieben wir den Frankfurter Kranz deshalb so! Traditionell wird der Frankfurter Kranz mit Krokant ummantelt. Mir persönlich ist Krokant plus Buttercreme aber viel zu süß!

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für den Teig:

250 g Butter (weich)
230 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier
230 g Mehl
1 Pk. Backpulver
50 ml Milch

für die Buttercreme:

2 Pk. Vanillepuddingpulver (das zum Kochen)
80 g Zucker
850 ml Milch
200 g Marmelade (viele nehmen Johannisbeermarmelade – ich habe eine Mischung aus Johannisbeer- und Himbeermarmelade genommen)
250 g Butter (weich)
50 g Puderzucker

für obendrauf:

100 g Mandelblättchen (ihr könnt natürlich auch Krokant nehmen)
Beleg- oder Cocktail-Kirschen

Zubereitung

1. Am besten kümmert ihr euch zuerst um die Buttercreme. Der Pudding muss gekocht werden und komplett erkalten. Und das braucht Zeit. Ihr nehmt also 2 Päckchen Vanillepuddingpulver, 80 g Zucker und 100 ml von der Milch und verrührt alles mit einem kleinen Schneebesen. Dann kocht ihr die übrigen 750 ml Milch auf, rührt die Puddingflüssigkeit mit einem Schneebesen ein und lasst den Pudding währenddessen eine Minute leicht köcheln. Rührt dabei unbedingt weiter, damit der Pudding nicht anbrennt. Dann nehmt ihr ihn vom Herd, gebt ihn in eine Schüssel und gebt sofort eine Frischhaltefolie darauf, damit sich keine Haut bildet. Dann stellt ihr den Pudding beiseite und lasst ihn komplett erkalten.

2. Jetzt kümmert ihr euch um den Teig. Gebt 250 g weiche Butter, 230 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und eine Prise Salz in eine Schüssel und schlägt das Ganze schaumig. Dann rührt ihr 5 Eier unter. Gebt jetzt 230 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver und 50 ml Milch dazu und verrührt alles zu einem Teig.
3. Dann gebt ihr den Teig in eine (bei Bedarf gefettete) Gugelhupfform und backt ihn ca 42-45 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze. Achtet darauf, dass die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Zur Not deckt ihr die Form mit Backpapier ab. Lasst den Kuchen danach komplett auskühlen.
4. Wenn der Pudding erkaltet ist, kann es mit der Buttercreme weitergehen. Gebt 250 g weiche Butter in eine Schüssel und siebt 50 g Puderzucker darauf. Dann schlägt ihr das Ganze cremig auf und gebt löffelweise den Pudding dazu. Am besten stellt ihr die Creme dann nochmal in den Kühlschrank, bis der Kuchen komplett ausgekühlt ist.
5. Wenn das der Fall ist, schneidet ihr den Kuchen zweimal waagrecht durch. Bestreicht die Oberflächen der beiden unteren Seiten jetzt mit der Marmelade. Dann kommt die Buttercreme zum Einsatz. Ihr werdet nachher ca $\frac{1}{4}$ der Creme für die Außenseite des Kranzes brauchen. $\frac{3}{4}$ der Creme nehmt ihr jetzt, um die beiden unteren Böden zu bestreichen. Fangt mit untersten Boden an. Verteilt die Hälfte der Buttercreme auf dem Boden und streicht sie glatt. Dann gebt ihr den mittleren Boden darauf und drückt ihn leicht an. Verteilt jetzt die andere Hälfte der Buttercreme auf dem zweiten Boden und streicht sie glatt. Dann gebt ihr den obersten Boden darauf und drückt ihn leicht an.
6. Zum Schluss bestreicht ihr die Außenseite des Kranzes gleichmäßig mit dem letzten Viertel Buttercreme, verteilt 100 g Mandelblättchen rundherum auf dem Frankfurter Kranz und garniert ihn obendrauf mit den Beleg-Kirschen.