

Frankfurter Kranz

https://www.rezeptschachtel.de/frankfurter_kranz.html

Klassischer Frankfurter Kranz mit Buttercreme und Krokant

Backzeit ca. 35 Minuten Kalorien pro Stück ca. 440 cal bei 16 Frankfurter Kranz Stücken

Der Frankfurter Kranz ist eine klassische Buttercremetorte. Bei diesem Rezept wird für den Frankfurter Kranz ein Biskuitkuchen gebacken. Die Böden werden mit ein wenig Flüssigkeit getränkt damit der Frankfurter Kranz schön saftig wird.

Der Frankfurter Kranz wird mit einer 'leichten' Buttercreme aus Butter und Vanillepudding gefüllt. Auf die Buttercreme geben wir etwas Preiselbeer-Konfitüre oder Johannisbeer-Gelee, denn die Säure ergibt einen schönen Kontrast zur süßen Buttercreme.

Die Buttercreme wird auch rings um den Frankfurter Kranz gestrichen, und auf die Buttercreme streuen wir knusprigen Haselnuss-Krokant. Du kannst recht einfach den Krokant selber machen, oder du kaufst fertigen Krokant. Natürlich muss ein Original Frankfurter Kranz mit Buttercreme-Rosetten und Belegkirschen garniert sein!

teilen 134 tweet pin it 4k teilen Info Die Zutaten für den Frankfurter Kranz: Für den Vanillepudding: 500 ml Milch 1 Teel. Butter 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver 75 g Zucker Für den Biskuitkuchen: 6 Eier (Zimmertemperatur) 200 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 3 Essl heißes Wasser Prise Salz 50 g Butter 200 g Weizenmehl Type 405 75 g Speisestärke 1 Teel. Backpulver Für den Krokant 200 g fertigen Krokant kaufen oder den Krokant selber machen mit: 25 g Butter 125 g grob gemahlene Haselnüsse 50 g Zucker Zum Tränken: 100 ml / 100 g Wasser 1 geh. Essl. / 25 g Zucker 3 Essl. Kirschwasser bei Belieben Für die Buttercreme: Vorbereiteter Vanillepudding (Zimmertemperatur) 250 g Butter (Zimmertemperatur) Außerdem: 125 g Preiselbeer-Konfitüre oder Johannisbeer-Gelee 16 Belegkirschen Frankfurter Kranz backen: Vanillepudding: Für den Frankfurter Kranz zuerst den Vanillepudding nach der Packungsanleitung kochen, aber mit einem Teelöffel Butter und 75 g Zucker. Dann den Pudding bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Wenn du direkt auf den Pudding eine Frischhaltefolie oder einen Gefrierbeutel legst, dann bildet sich keine Haut. Die Butter und die Eier für den Biskuitkuchen schon jetzt aus dem Kühlschrank nehmen damit sie Zimmertemperatur annehmen.

Weitere Vorbereitungen: Für den Biskuit eine Frankfurter Kranz Form mit ca. 26 cm Durchmesser sorgfältig mit Butter fetten und mit Mehl abstauben. Dazu einen Esslöffel Mehl in die gefettete Form geben, und die Frankfurter Kranz Form solange drehen, bis die Innenseite komplett mit Mehl bestäubt ist. Dann das übrige Mehl aus der Form klopfen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft oder 180 Grad Unter/Oberhitze vorheizen.

Frankfurter Kranz Form Frankfurter Kranz Masse Frankfurter Kranz Für den Biskuitkuchen: Eier, 200 g Zucker, Vanillezucker, heißes Wasser und Salz am besten in einer Küchenmaschine oder mit dem Hand-Rührgerät mindestens 6 Minuten, besser 10 Minuten schaumig schlagen. 50 g Butter leicht erwärmen bis sie flüssig ist. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über die Eiermasse sieben, und dabei das Mehl mit einem Löffel vorsichtig unterheben. Nur so lange rühren bis das Mehl vollständig von der Masse aufgenommen wurde, da die Masse sonst zusammenfällt. Dann die flüssige Butter sachte unterrühren. Die Biskuitmasse in die Frankfurter Kranz Form füllen und sofort im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene etwa 35 bis 40 Minuten backen. Gleich nach dem Backen den Biskuit aus der Frankfurter Kranz Form stürzen.

Frankfurter Kranz Masse Frankfurter Kranz Biskuit Frankfurter Kranz KrokantFür den Haselnuss-Krokant: 25 g Butter in einem Topf erhitzen. Die grob gemahlene Haselnüsse und 50 g Zucker dazu geben und unter Rühren rösten. Der Zucker soll karamellisieren damit der Krokant knusprig wird. Der Krokant sollte aber nicht zu dunkel werden, da er sonst bitter wird.

Für die Tränke: Für die Frankfurter Kranz Tränke 100 ml Wasser mit 25 g Zucker aufkochen, abkühlen lassen, und bei Belieben das Kirschwasser unterrühren.

Frankfurter Kranz ButtercremeFür die Buttercreme müssen die Butter und der Vanillepudding Zimmertemperatur haben damit die Buttercreme nicht gerinnt. Mit dem Handrührgerät den Pudding kurz durchschlagen. 250 g Butter 5 Minuten schaumig rühren. Dann den Vanillepudding löffelweise in die Butter geben, und dabei stetig weiter schlagen. Etwa 4 Esslöffel Buttercreme in einen Spitzbeutel mit Sterntülle füllen.

Frankfurter Franz zusammenbauen: Den ausgekühlten Biskuit zwei mal durchschneiden, so dass drei Ringe entstehen. Den untersten Teil mit einem Drittel der Tränke beträufeln. Dann Buttercreme aufstreichen und auf die Buttercreme die Hälfte der Konfitüre oder des Gelees verteilen. Den mittleren Biskuitring auflegen und damit genau so verfahren. Den oberen Ring auf seiner Unterseite mit der restlichen Tränke beträufeln und dann den obersten Ring auflegen. Den Frankfurter Kranz ringsum mit der restlichen Buttercreme dünn einstreichen und den Krokant auf den Frankfurter Kranz streuen. Zuletzt den Frankfurter Kranz mit Buttercreme-Rosetten verzieren und auf jede Rosette eine Belegkirsche legen.

Frankfurter Kranz zusammenbauen Gefüllter Frankfurter Kranz Frankfurter Kranz garniert Der Frankfurter Kranz sollte vor dem Verzehr mindestens eine Stunde kühl gestellt werden.

Viel Spaß beim Backen!

From:

<http://wuff.dyndns.org/> - **Wulf's Various Things**

Permanent link:

<http://wuff.dyndns.org/doku.php?id=recipes:frankfurter-kranz>

Last update: **2024/04/10 01:06**

