

Frankfurter Kranz



ZUTATEN

Für den Rührkuchen:

250g Margarine
250g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
6 Eier
400g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz

Für die Füllung:

2 Pck. Vanillepudding
1 Liter Milch
6 EL Zucker
2 Eier
250g Butter
1 Pck. Vanillezucker

Mandelblättchen zum Bestreuen:

200g Mandelblättchen
2 Pck. Vanillezucker
Ca. 80g Margarine

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Für den Rührkuchen Margarine, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier verrühren. Zum Schluss Mehl und Backpulver hinzufügen und alles zu einem Rührteig vermischen, in eine gefettete Kranzform (26cm) füllen. Den Kuchen 40-45 Minuten auf der unteren Schiene backen, anschließend mindestens fünf Stunden langsam abkühlen lassen.

Für die Füllung aus Vanillepuddingpulver, Milch, Zucker und Eiern einen Pudding kochen und diesen komplett erkalten lassen. Dann Butter und Vanillezucker unterrühren – der Pudding und die Butter sollten die gleiche Temperatur haben.

Für die Mandelblättchen Margarine in einer Pfanne auslassen. Mandelblättchen mit Vanillezucker auf kleinster Stufe vorsichtig unter stetigem Wenden anrösten. Mandeln in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Den Rührkuchen drei Mal waagrecht durchschneiden. Tipp: Vorher eine Kerbe vertikal in den Kuchen schneiden, damit die Scheiben nachher wieder genau aufeinander liegen.

Die Vanillecreme auf den unteren Teil des Rührkuchens streichen, die nächste Scheibe auflegen, wieder bestreichen und so fortfahren. Wenn der Kuchen wieder zusammengesetzt ist, den kompletten Kuchen außen mit der restlichen Vanillecreme bestreichen. Zuletzt die gebratenen Mandelblättchen mit den Händen leicht an den Kuchen drücken.

Lokalzeit