

Frankfurter Kranz

Ein feiner Rührteig, gebacken in einer Kranzform und mit einer Pudding-Buttercreme gefüllt. Dieser Tortenklassiker aus Omas Kochbuch schmeckt nicht nur unvergleichlich gut, sondern ist auf jeder Kuchentafel beliebt. Der Frankfurter Kranz erinnert mit seiner runden Form und der Hülle aus Krokant an die Krone der deutschen Kaiser, deren Krönungsstätte sich in Frankfurt am Main befand.



Zutaten

Boden :	Füllung:
100 g Butter	½ l Milch
125 g Zucker	100 g Zucker
3 Eier	1 P. Vanillezucker
150 g Mehl	1 Prise Salz
50 g Stärkemehl	30 g Kokusfett
1 Eßl. Zitronensaft	1 P. Vanillepudding
2 TL Backpulver	1 Eigelb
2 Eßl. Milch	200 g Butter
	50 g Puderzucker
Krokant:	
30 g Fett / 125 g gehackte Mandeln / 50 g Zucker	



Zubereitung

Boden:

Die weiche Butter in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Eier, Mehl, Stärkemehl, Backpulver, Zitronensaft und Milch unter Rühren hinzufügen.

Den Teig in eine gefettete Kranzform geben und den Teig darin glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 30–35 Minuten backen (180 °C). Anschließend die Kuchenform 5 bis 10 Minuten bei 0 °C im Ofen lassen. Am besten 1 Tag vor Anschnitt backen.

Füllung:

Für die Füllung etwas Milch zum anrühren des Puddingpulvers zurücklassen. Die restliche Milch mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Kokusfett aufkochen.

Das mit Milch und Eigelb verquirelte Puddingpulver unter Rühren hineingießen und 1 Minute kochen lassen. Die Masse abkühlen lassen und regelmäßig umrühren, damit sich keine Haut bildet. Butter und Puderzucker sahnig rühren und die abgekühlte Creme löffelweise zusetzen.

Den Kranz zweimal aufschneiden, mit der Vanille-Butter-Creme füllen und ringsherum bestreichen.

Krokant:

Die gehackten Mandeln mit dem Zucker in heißer Butter unter ständigem Rühren goldbraun rösten und nach dem Erkalten auf dem Kranz verteilen.

Guten Appetit!