



Frankfurter Kranz

1 TORTE



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

8 Eier
600 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
900 g Bayernland Goldbutter
1 Zitrone (Schale)
400 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Liter Milch
2 Pck. Puddingpulver Vanille
1 Glas Sauerkirschmarmelade
1-2 Pck. Krokant
Nach Bedarf Cocktailkirschen

ZUBEREITUNG

1. Die Eier mit 400g Zucker und dem Vanillezucker verquirlen, 400g weiche Butter und die Zitronenschale unterrühren.
2. Anschließend das Mehl und das Backpulver unterheben und die Masse in eine kalt ausgewaschene Gugelhupf Form (Silikon) geben.
3. Ca. 1 Stunde im Backofen bei 160°C Umluft backen und abkühlen lassen.
4. Für die Buttercreme 3/4 der Milch in einem Topf erhitzen.
5. In der restlichen Milch 200g Zucker und das Puddingpulver auflösen.
6. Das Puddingpulvergemisch zu der heißen Milch hinzugeben und aufkochen.
7. Nun den Pudding in eine Schale umfüllen und bei Zimmertemperatur komplett abkühlen lassen (nicht in den Kühlschrank stellen, da sonst die Buttercreme gerinnt).
8. Wenn alles abgekühlt ist kann die Torte fertiggestellt werden.
9. Für die Buttercreme 500 g zimmerwarme Butter aufschlagen, bis sie cremig ist. Nach und nach den Pudding hinzugeben und immer wieder gut unterrühren.
10. Den Kuchen aus der Form lösen und zwei Mal waagrecht aufschneiden, sodass drei Böden entstehen.
11. Den ersten Boden mit Sauerkirschmarmelade und einer Schicht Buttercreme bestreichen. Das selbe auch mit dem zweiten Boden wiederholen. Zum Schluss den letzten Boden oben draufsetzen.
12. Zu guter Letzt den Kranz nach Belieben mit Cocktailkirschen verzieren.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV