Frankfurter Kranz



Zutaten

Zutaten für 1 Kranzform:

Boden:

- 4 Eier
- 1 Eigelb
- 120 g Zucker
- 1 Messerspitze Salz
- 90 g Mehl
- 50 g Stärke
- 1 Teelöffel Backpulver
- 70 g flüssige Butter

Buttercreme:

- 350 g Butter
- 140 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 500 ml Milch
- 30 g Puderzucker
- 2 Esslöffel aufgelöster Instantkaffee
- 4 cl Kirschwasser
- 4 cl Zuckerwasser

Krokant:

- 150 g Zucker
- 150 g gehackte Mandeln

Außerdem:

- 16 Belegkirschen
- Brösel für die Form

Zubereitung

1. Für den Kranz Eier mit Zucker und Salz in eine Schüssel geben. In ein Wasserbad stellen und mit dem Handrührgerät warm aufschlagen. Das Gefäß muss absolut sauber und fettfrei sein, damit sich die Masse gut aufschlagen lässt. So lange schlagen, bis die Masse lauwarm geworden ist. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Masse kalt schlagen. So lange schlagen, bis die Masse ganz deutlich an Volumen zugenommen hat.

2. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und in die Masse sieben. Alles vorsichtig unterheben.

3. Die lauwarme Butter (etwa 40° C) mit einem dünnen Strahl in die Masse laufen lassen und langsam unterziehen, bis sie vollständig mit ihr verbunden ist.

4. Die Kranzform (Durchmesser 22 cm innen) sorgfältig ausfetten und mit gesiebten Bröseln ausstreuen. Die Biskuitmasse einfüllen und etwa 35-40 Minuten bei 190°C backen.

5. Den Kranz einige Minuten abkühlen lassen, dann stürzen.

6. Erst am nächsten Tag dreimal quer durchschneiden.

7. Für die Buttercreme Puddingpulver mit etwas Milch und Zucker anrühren. Restliche Milch in einem Topf unter

Rühren einmal aufkochen lassen. Zucker-Milchgemisch zügig unterrühren. Vom Herd nehmen und durch einen Sieb in eine Schüssel geben, abkühlen lassen.

8. Butter schaumig rühren. Die Temperatur der Butter und der Vanillecreme sollten dabei die gleiche Temperatur haben. Nach und nach die Vanillecreme dazugeben und unterrühren. Von der Buttercreme etwa zwei Drittel mit Puderzucker und Kaffee verrühren.

9. Den ersten Ring mit Mokkabuttercreme bestreichen. Den zweiten Ring darauf legen, mit Kirschwasser und Zuckerwasser tränken. Mit den beiden nächsten Füllungen ebenso verfahren, dabei den Biskuit kräftig tränken. Den Kranz in den Kühlschrank stellen.

10. Inzwischen den Krokant zubereiten. Dafür den Zucker in einem Topf schmelzen lassen. Der Karamell soll hellbraun sein. Gehackte Mandeln zugeben und schnell unterrühren. Sofort vom Herd nehmen und den heißen, noch formbaren Krokant auf eine eingeölte Marmorplatte geben. Als Alternative kann auch eine eingeölte Alufolie verwendet werden. Das Rollholz mit Öl bepinseln, damit der Karamell beim Ausrollen nicht anklebt. Den Krokant etwa 1 cm stark ausrollen. Erkalten lassen. Mit einem Fleischklopfer o.ä. den Krokant zerstoßen. Ein Tortenring verhindert, dass sich der zersplitterte Krokant über den ganzen Tisch verteilt. Den abgekühlten Kranz aus dem Kühlschrank nehmen und mit der restlichen Creme einstreichen. Etwas für die Tupfen übriglassen. Um die Oberfläche zu glätten nimmt man ein Stück Pergamentpapier, und zieht es am Rand entlang.

11. Gleichmäßig mit Krokant einstreuen und mit der Hand etwas andrücken.

12. Mit der restlichen Creme 16 Tupfen aufspritzen und mit einer halben Belegkirsche garnieren.