



Frankfurter Kranz - Schnitten

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 10 Min. **Gesamtzeit:** 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

50 g Zucker
3 Ei(er)
30 g Mehl
30 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver
1 Pck. Vanillepuddingpulver
½ Liter Milch
25 g Zucker
250 g Butter
150 g Himbeergelee
150 g Haselnusskrokant
10 Belegkirsche(n)

NÄHRWERT

Calories: 400 kcal
Serving Size: 1

längs 4 Streifen mit etwas Abstand auf den 2. Streifen spritzen. Gelee glatt rühren und dazwischen füllen. 3. und 4. Streifen mit Creme bestreichen, alles aufeinander setzen und einstreichen. Mit Creme, Krokant und Kirschen verzieren, in Stücke schneiden.

ZUBEREITUNG

Biskuit:

Die Eier trennen. Eiweiß und 50 g Zucker steif schlagen. Das Eigelb unterziehen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (35 x 40 cm) streichen. Im heißen Backofen (E-Herd 200 °C / Umluft: 180 °C) ca. 10 Minuten backen. Die Teigplatte auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen. Das Papier abziehen. Den Biskuit in 4 Streifen schneiden, auskühlen.

Buttercreme:

Das Puddingpulver mit 4 EL Milch und 2 EL (25 g) Zucker verrühren. Restliche Milch aufkochen, Das Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen. Abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren. Den Pudding esslöffelweise unterrühren. Butter und Pudding sollten die gleiche (Raum-)Temperatur haben.

Fertigstellung:

1 Streifen Biskuit mit Buttercreme bestreichen, 2. darauf legen. 4 EL Creme in einen Spritzbeutel füllen,