



## Frankfurter Kranz Schnitten

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std., 50 Min. **Kochzeit:** 50 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 40 Min.

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

### ZUTATEN

5 Ei(er)  
250 g Zucker  
250 g Mehl  
125 ml Wasser, lauwarmes  
125 ml Öl  
1 Pck. Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise(n) Salz  
1 Pck. Puddingpulver, Vanille  
375 g Butter, zimmerwarme  
7 EL Zucker  
300 ml Milch  
1 Schuss Rum oder Eierlikör  
200 g Haselnüsse, gehackte  
200 g Zucker  
2 EL Butter  
Marmelade, säuerliche (Johannisbeere, Himbeere, Brombeere)

### ZUBEREITUNG

Die Eier trennen. Die Dotter mit Zucker, Vanillezucker und Wasser schaumig schlagen. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver vermischen. Wenn die Dottermasse schön schaumig geschlagen ist, das Öl mit einem Schneebesen unterrühren. Mehl und Eischnee abwechselnd unterheben.

Den Teig auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 30 Minuten backen. Den Boden gut auskühlen lassen und in der Mitte einmal durchschneiden, so dass zwei große Böden entstehen. Einen Boden mit Marmelade bestreichen und mit dem zweiten Boden zusammensetzen.

Für die Buttercreme einen festen Pudding kochen, den Rum oder Eierlikör einrühren und gut auskühlen lassen. Wichtig, immer wieder umrühren, damit keine Haut entsteht. Die zimmerwarme Butter mit dem Mixer cremig rühren und den ausgekühlten Pudding löffelweise unterrühren.

Für den Krokant den Zucker hell karamellisieren lassen und die Haselnüsse einrühren. Die Butter in die warme Krokantmasse geben und nochmals alles durchrühren. Den Krokant auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ein paar Minuten auskühlen lassen. Mit einem Nudelholz oder mit dem Wiegemesser zerkleinern.

Die Buttercreme auf den Tortenboden streichen, und den Krokant auf die Buttercreme streuen. Man kann auch die Buttercreme teilen, und eine Hälfte auf den Boden mit Marmelade streichen und dann erst mit dem zweiten Boden belegen.

Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.