





Schneller Kranz Frankfurter Art

Ein lockerer Rührkuchen mit Buttercreme und Krokant für festliche Anlässe

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kranzform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

100 g weiche Butter oder
Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma (aus Rö.) oder
1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme
Vanilla
300 ml kalte Milch
200 g weiche Butter

Außerdem:

etwa 6 EL Johannisbeergelee
oder Erdbeerkonfitüre
200 g Dr. Oetker
Haselnusskrokant
Belegkirschen

1 Vorbereiten:

Kranzform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die Kranzform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 40 Min.

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann vorsichtig mit dem Messer lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



- ③ **Füllung:**
Vanilla Tortencreme mit Milch und Butter nach Packungsanleitung zubereiten.
- ④ Gelee mit einem Schneebesen glatt rühren oder Konfitüre durch ein Sieb streichen. Den Kranz zweimal waagrecht durchschneiden. Die 2 unteren Böden erst mit dem Gelee bestreichen. Dann mit etwa der Hälfte der Creme bestreichen und alle Böden zu einem Kranz zusammensetzen. Mit der übrigen Creme den Kranz vollständig bestreichen (1-2 EL zum Verzieren zurücklassen) und den Kranz mit Krokant bestreuen.
- ⑤ **Verzieren:**
1-2 EL Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, den Kranz damit verzieren und mit Belegkirschen belegen. Kranz mind. 2 Std. kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck lässt sich gut am Vortag zubereiten. Dann allerdings den Krokant und die Belegkirschen vor dem Servieren auf den Kranz geben.

