

Frankfurter Kranz

Zutaten für 16 Stücke Kuchen:

Teig:

- 140 g Butter
- 170 g Zucker
- 1 Pck. Zitronenzucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 70 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Milch



Füllung und Garnitur:

- 1 Pck. Vanillepudding
- 1 Eigelb
- 500 ml Milch
- 5 EL „Grafschafter Karamell“
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 250 g Erdbeeren
- 100 g Haselnusskrokant



Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Butter mit Zucker, Zitronenzucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unterziehen. Teig in einer gefetteten Kranzform 35-40 Minuten backen, ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, stürzen und auskühlen lassen.

Puddingpulver mit Eigelb und etwas Milch glattrühren, restliche Milch mit Karamell und Vanillezucker aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen lassen, Topf vom Herd nehmen, Pudding unter Rühren erkalten lassen. Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, Pudding esslöffelweise unterziehen. Früchte vorbereiten, einige zum Garnieren beiseitelegen, übrige in Scheiben teilen.

Kranz 2-mal waagrecht durchschneiden, untere und mittlere Lage mit Creme bestreichen, mit Erdbeerscheiben belegen. Kranz zusammensetzen, dünn mit Creme einstreichen und mit Krokant bestreuen. Den Kranz mit restlicher Creme und den übrigen Erdbeeren garnieren. Gut gekühlt servieren.

Zubereitungszeit: 60 Minuten. Backen: ca. 40 Minuten. Pro Stück: 400 kcal, Eiweiß: 5 g, Fett: 24 g, Kohlehydrate: 43 g