Artikel vom 30.10.2019 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 14:22 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/buttercreme-kranz-frankfurter-art

Buttercreme-Kranz (Frankfurter Art)



Foto: Irmgard Mertens

Zutaten für den Teig:
100 g Butter, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eier, 1 P Vanillearoma (Finesse), 150 g Mehl, 50 g Speisestärke, 2 TL Backpulver. Für die Füllung: ½ l Milch, 1 P Puddingpulver, 80 g Zucker, 1 Ei, 250 g Butter, 2 EL Puderzucker, 250 g Kirschmarmelade, 4 EL Kirschwasser (40 % vol.). Für den Mandelkrokant: 20 g Butter, 60 Zucker, 200 g gehackte Mandeln.

Zubereitung:
Butter und Zucker karamellisieren, Mandeln zugeben und unter Rühren leicht bräunen. Auf Alufolie geben und erkalten lassen, Krokant beiseite stellen. Butter, Zucker und Salz weiß cremig rühren. Eier einzeln unterrühren, dabei Vanille Aroma zugeben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über die cremige Masse sieben und unterheben. Teig in eine gut gefettete Kranzform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C circa 40 Minuten backen. Kurz in der Form stehen lassen, dann stürzen. Torte auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus Milch, Puddingpulver, Zucker und Ei einen Pudding kochen. Bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Butter bei Zimmertemperatur 12 Sunden stehen lassen, damit beides beim Verrühren die gleiche Temperatur hat. Pudding cremig rühren. Butter und Puderzucker cremig rühren, dann Pudding esslöffelweise unter die Butter rühren. Kranz 2 Mal waagerecht teilen. Unteren Boden mit Kirschwasser beträufeln, darauf Marmelade streichen. Mittleren Boden darauf setzen, dann

Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und darauf den Außenkranz und Innenkranz spritzen, in die Mitte Marmelade füllen und Oberteil auflegen. Den gesamten Kranz mit Buttercreme einstreichen. Rundum mit Mandelkrokant bestreuen. Mit Creme- und Marmeladentupfer verzieren.