Artikel vom 06.03.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 00:31 Uhr

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

Frankfurter-Kranz-Rolle



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (10 Stücke):

Teig: 4 Eier,

1 P Vanillezucker,

100 g Zucker,

100 g Mehl,

½ TL Backpulver,

100 g gehackte Haselnüsse.

Creme: 1 P Vanillepudding,

60 g Zucker,

350 ml Milch,

220 g Butter.

Außerdem: 150 g Johannisbeermarmelade,

50 g Haselnusskrokant,

50 g gehackte Haselnüsse.

Zubereitung: Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier, Vanillezucker und Zucker weiß-cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Die Hälfte der gehackten Haselnüsse auf dem Backpapier verteilen. Den Teig darauf verteilen und die restlichen gehackten Haselnüsse darüber streuen. Den Teig etwa 9 Minuten auf mittlerer Schiene backen. In der Zwischenzeit ein Geschirrtuch auslegen und mit Zucker bestreuen. Den Biskuit auf das Geschirrtuch stürzen, das Backpapier abziehen und der Länge nach aufrollen. Die Rolle auskühlen lassen.

Für die Creme den Vanillepudding nach Packungsanleitung mit 350 ml Milch und 60 g Zucker zubereiten. Den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken damit sich keine Haut bildet und komplett auskühlen lassen. Die Butter cremig aufschlagen und den ausgekühlten Pudding Löffelweise unterrühren.

Die Biskuitrolle vorsichtig aufrollen und mit der Marmelade bestreichen. Die Hälfte der Creme gleichmäßig auf der Marmelade verteilen und den Biskuit wieder aufrollen. Die Rolle 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. 4 EL Creme in einen Spritzbeutel mit Sternentülle geben. Die Rolle von außen mit der restlichen Creme einstreichen. Die gehackten Haselnüsse und den Haselnusskrokant mischen und auf der Rolle verteilen. Mit der übrigen Creme dekorieren und die Rolle bis zum Verzehr kalt stellen.