



Frankfurter Kranz

Der Frankfurter Kranz ist ein Rührkuchen, der aufgeschnitten und mit einer Creme gefüllt und bestrichen wird. Der Krokant gibt dem Kuchen seinen typischen Geschmack.

Zutaten:

150 g Margarine,
150 g Zucker,
175g Mehl,
75 g Speisestärke
3 gestrichene Teelöffel Backpulver

Für die Creme: 250 g Butter
1 Päckchen Tortencremepulver,
1/2l Milch,
1 Likör-Glas Rum

Für den Krokant:
1 Eßlöffel Butter,
4 gehäufte Eßlöffel Zucker,
75 g Mandelsplitter

Zu Dekorieren:
Haselnußkerne

Zubereitung

Für den Teig:
Margarine und Zucker rühren und die Eier dabei einzeln hinzufügen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und löffelweise darunter rühren.

Den Teig in eine gefettete Kranzform geben und bei 175 Grad 40-50 Minuten backen.

Für die Creme: Aus 250 g Butter, Tortencremepulver und Milch nach Vorschrift eine Creme bereiten, Rum hinzufügen.

Für den Krokant 1 Eßlöffel Butter und Zucker erhitzen und dabei rühren, bis die Masse goldgelb ist. Mandelsplitter darin goldbraun rösten, auf eine geölte Platte geben, erkalten lassen und mit dem Messer grob hacken.

Den Kuchen waagrecht in zwei Teile schneiden, mit der Tortencreme füllen und bestreichen, reichlich mit Mandelkrokant bestreuen. Den Kranz auf der Oberseite mit Haselnußkernen dekorieren.