

## **Frankfurter Kranz**

von Christina Thamm aus Steinfurt

### **Biskuitboden (Eier werden nicht getrennt):**

8 Eier  
250 g Zucker  
250 g Mehl  
Etwas Butter und Mehl für die Form

Die Springform einfetten und bemehlen, evtl. nur den Rand und für den Boden Backpapier verwenden. Backofen auf 190°C (Gasherd Stufe 3) vorheizen.

Zucker und Eier mit einem elektrischen Rührgerät 2 Minuten auf höchster Stufe verrühren, danach die Schüssel in ein heißes Wasserbad stellen und etwa 5 Minuten weiterhin auf höchster Stufe rühren bis sich das Volumen sichtbar mindestens verdoppelt hat und cremiger geworden ist (Eier-Zucker-Masse hat dann ca. 40°C). Danach die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und weitere 5 Minuten rühren, bis sich beim Rühren Schlieren in der Masse bilden. Nun nochmals ca. 3 Minuten auf niedrigerer Stufeiterrühren. Evtl. die Masse vorher vom heißen Gefäß in eine neue kalte Schüssel umfüllen.

Das Mehl nach und nach - am besten 3 Portionen - über die Masse sieben und portionsweise mit einem Teigschaber vorsichtig einrühren (nicht mit einem Schneebesen ! ).

Die Masse in die Form füllen und sofort backen. Der Biskuit ist nach ca. 30 Minuten fertig, am besten Holzstäbchenprobe machen. Den Biskuit noch 10 Minuten in der Form belassen, dann auf einen Rost oder ein Holzbrett stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Man kann den Biskuitboden auch schon einen Tag vorher backen, dann aber nach dem Auskühlen in Klarsichtfolie wickeln oder in einem Tortenbutler aufbewahren.

### **Vanille-Butter-Creme:**

Reicht für einen Frankfurter Kranz

12 Eigelb (Eiweiß anderweitig verwenden)  
150 – 250 g Zucker (je nachdem, wie süß man es haben möchte)  
80 g Mehl  
1 Liter Milch  
1 – 2 Vanilleschoten  
200 g Butter

Die Vanilleschoten längs halbieren und mit dem Rücken eines Messer auskratzen. Alles zusammen mit der Milch und etwa einem Drittel des Zuckers unter Rühren zum Kochen bringen. Dann etwa 20 Minuten stehen lassen, damit sich der Vanillegeschmack in der Milch entfalten kann.

Das Eigelb mit dem restlichen Zucker mit dem elektrischen Rührgerät solange auf höchster Stufe rühren, bis die Masse cremig und hell geworden ist. Das Mehl einsieben und mit dem Rührgerät auf niedriger Stufe gut einrühren.

Nun die noch heiße Vanillemilch durch ein Sieb gießen und wieder zurück in den Kochtopf füllen. Anschließend etwa ein Drittel davon unter Rühren in die Eimischung gießen. Dann unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen diese Masse in den Topf mit der restlichen Milch geben unditerrühren, bis das Ganze kocht. Die Herdtemperatur anfangs nicht zu hoch stellen und aufpassen, dass die Masse nicht am Boden haften bleibt.

Etwa 2 Minuten mit Rühren kochen lassen, bis die Masse deutlich angedickt ist. Umfüllen in eine Schüssel mit Deckel, so dass sich keine Haut bilden kann (oder mit Klarsichtfolie abdecken, auch möglich mit Puderzucker bestäuben).

Den Vanillepudding abkühlen lassen.

Es können auch mehr als 200 g Butter verwendet werden, je mehr Butter, desto fester wird die anschließende Creme, evtl. noch etwas Zucker hinzufügen.

Die Butter und der Vanillepudding müssen die gleiche Temperatur haben, sonst wird die Masse nicht cremig, am besten beides auf Zimmertemperatur bringen.

Die Butter etwas schaumig rühren und dann löffelweise unter ständigem Rühren den Vanillepudding einarbeiten, bis eine cremige, fluffige Masse entsteht. Diese etwa eine halbe Stunde kühl stellen, dann lässt sie sich besser auf den Kuchen streichen.

#### **Weitere Zutaten:**

200 g gehackte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen

300 g Erdbeermarmelade oder Aprikosenmarmelade

#### **Kuchen zusammensetzen:**

Für die typische Frankfurter Kranzform entweder eine entsprechende Springform benutzen oder in der Mitte einen Kreis mit ca. 4 cm Durchmesser ausstechen.

Dieser ausgestochene Biskuit kann dann zu einem zusätzlichen kleinen Törtchen verziert werden.

Den Biskuitboden in 3 möglichst gleich dicke Schichten schneiden.

Auf die unterste Schicht etwa ein Drittel der Vanille-Butter-Creme streichen. Dann die nächste Biskuitschicht darauflegen. Auf diese die Marmelade großzügig verteilen.

Die letzte Biskuitschicht auflegen und den ganzen Kuchen mit der restlichen Creme einstreichen.

Den Kuchen für etwa 30 Minuten kühlen.

Dann die gehackten Mandeln gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Eventuell noch oben drauf mit Sahnetupfern und Cocktailkirschen oder Erdbeeren verzieren.

Der Kuchen sollte mindestens einen Tag gekühlt durchziehen können. Im Kühlschrank ist er 4 Tage haltbar.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**