

Frankfurter Kranz Mini-Gugelhupf

Zutaten | 6 Portionen

Für die Buttercreme:

| | |
|--------|----------------------|
| 250 ml | Milch |
| 20 g | Vanillepuddingpulver |
| 50 g | Zucker |
| 30 g | Palmin |
| 125 g | zimmerwarme Butter |

Für den Teig:

| | |
|------|--------|
| 2 | Eier |
| 2 EL | Wasser |
| 90 g | Zucker |
| 90 g | Mehl |

Außerdem:

| |
|------------------|
| Erdbeermarmelade |
| Haselnusskrokant |

Vorbereitungszeit: 30 Minuten und über nacht abkühlen; Zubereitungszeit: 60 Min., Backzeit: 30 Min.,

Zubereitung:

- 200 ml Milch in einen Topf geben. Den Zucker einrieseln lassen, so dass er gleichmäßig auf dem Topfboden verteilt ist und dann zum Kochen bringen. Mit den restlichen 50 ml Milch das Vanillepuddingpulver glatrühren, in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Palminstücke dazugeben. Wenn das Palmin geschmolzen ist, langsam mit der Creme verrühren und abkühlen lassen.
- Die zimmerarme Butter in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Dann Eßlöffelweise die abgekühlte ebenfalls zimmerwarme Vanillecreme dazugeben und gut mit Handrührgerät oder der Küchenmaschine aufschlagen. Besonders wichtig ist, damit die Buttercreme nicht gerinnt, dass Butter und Vanillecreme die gleiche Temperatur haben.
- Den Backofen auf 175°C vorheizen
- Für den Teig Eigelb und Eiweiß trennen, Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und das Wasser unterrühren, dann die Eigelbe dazu geben und vorsichtig unterrühren. Mehl einsieben und mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben.
- Die Silokonform für die Gugelhupfe mit Wasser gründlich ausspülen und den Teig mit einer Soßenkelle einfüllen.
- Die Mini-Gugelhupfe 30 Minuten auf mittlerer Schien backen, aus dem Backofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form lösen.
- Die Gugelhupfe zweimal quer durchschneiden, so dass man einen Boden, ein Mittelteil und einen Deckel erhält. Anschließend die Teile sortiert auf ein Backblech legen und den unteren und den zweiten Boden mit Erdbeermarmelade einstreichen.
- Die fertige Creme auf die mit Marmelade bestrichenen Böden streichen und die Gugelhupfe wieder zusammensetzen. Dann die Gebäckstücke ringsherum mit Buttercreme bestreichen und auf einen Kuchenteller setzen.

- Mit dem Krokant bestreuen und mit dem Spritzbeutel verzieren. Mit Erdbeermarmelade abschließend kleine Tupfen auf die kleinen Frankfurter Kränze setzen.
- Vor dem Servieren die Mini-Gugelhupfe mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp:

Die Küchlein schon am Vortag backen, abdecken und gut auskühlen lassen. Wenn ich Buttercreme verwenden möchte, bereite ich die Vanillecreme schon früh am Morgen oder ebenfalls am Vortag zu.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 150 g:

Nährwerttabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| 498 kcal | 29,6 g | 52,9 g | 5,6 g | 65 mg |
| | | | | |