

Frankfurter Kranz

Zutaten | 1 Torte

Für den
Biskuitteig:

5	Eier
250 g	Zucker
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Für die
Buttercreme:

750 ml	Milch
2 Pck.	Vanillepuddingpulver
4 EL	Zucker
450 g	Butter (Zimmertemperatur)

Außerdem:

400 g	gehackte Haselnüsse
1 Glas	Kirschmarmelade
	Belegkirschen zum Dekorieren

Zubereitungszeit: 60 Min. + Abkühlzeit, Backzeit: 35 Min.

Zubereitung:

- Für den Biskuitteig die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und vorsichtig unterheben.
- Den Teig in eine gefettete Kranzform geben und im vorgeheizten Backofen (160°C Umluft) 35 Min. backen. Danach auskühlen lassen.
- Aus Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding zubereiten und abkühlen lassen. Damit sich keine Haut auf dem Pudding bildet, diesen regelmäßig umrühren oder eine Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen.
- Den Pudding mit der zimmerwarmen Butter zu einer Creme verrühren.
- Die Haselnüsse leicht mit etwas Zucker anrösten und abkühlen lassen.

- Den Boden zweimal teilen. Den 1. Boden mit Kirschmarmelade bestreichen, darauf die Buttercreme geben und dann mit dem nächsten Boden belegen, wieder Marmelade und Buttercreme darauf geben, den obersten Boden draufgeben und alles gleichmäßig mit der Buttercreme verhüllen. Etwas Buttercreme sollte für Tupfen zurückbehalten werden.
- Die Haselnüsse nun auf dem ganzen Kuchen verteilen und vorsichtig andrücken. Obendrauf ein paar Buttercremetupfen spritzen und diese mit den Belegkirschen dekorieren.

Tipp:

Die Torte bereits am Vortag zubereiten. Der Frankfurter Kranz schmeckt durchgezogen noch besser.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren. Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
334 kcal	23.5 g	25.9 g	4.7 g	73.2 mg