

# Frankfurter Kranz

etwa 10 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Ringform (Ø 22 cm):

#### Rührteig:

- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 4 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
- 2 TL Dr. Oetker Backpulver

#### Füllung:

- 1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie
- 2 ½ dl Milch
- 250 g Butter
- 3 EL Johannisbeergelée

#### Garnitur:

- 2 Beutel Dr. Oetker Haselnuss Krokant
- Rahm, steif geschlagen
- Herzkirschen

## 1 Vorbereiten:

Kranzform (Ø 22 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder mit Butter einfetten.

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Die Butter in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei einzeln auf höchster Stufe während ca. ½ Minute unterrühren. Mehl, Epifin und Backpulver mischen und in zwei Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Kranzform füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost, auf unterster Rille im vorgeheizten Backofen während ca. 40 Minuten backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 40 Minuten**

Herausnehmen und ca. 10 Minuten stehen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

**3 Füllung:**

Die Crème Pâtisserie nach Packungsanleitung zubereiten. Butter schaumig rühren und die Crème löffelweise daruntermischen.

Den Kranz zweimal waagrecht durchschneiden. Gelee glattrühren und den unteren Boden damit bestreichen. Die beiden unteren Böden mit der Hälfte der Buttercrème bestreichen und wieder zu einem Kranz zusammensetzen.

**4 Garnitur:**

Mit der restlichen Buttercrème den Kranz rundum bestreichen und mit dem Krokant bestreuen. Den Kranz mit Rahm und Kirschen garnieren.

Den Kranz **ca. 2 Stunden kühl** stellen.