



Frankfurter Kranz Schnitten

Description

Zubereitung:

Für den Boden:

- 5 Eier
- 150 Gramm Zucker

Schaumig rühren (TM mit Rührhaufsatz 6 Minuten, 37 Grad, Stufe 4).

- 230 Gramm Mehl (ich habe Dinkel 630 genommen, es geht aber auch Weizen 550)
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Vorsichtig unter die Ei-Zucker Masse heben (TM Zutaten neben den Rührhaufsatz geben und 4 Sekunden Stufe 3 unterheben. Rührhaufsatz entfernen und ggf. das Mehl noch etwas unterheben). Bei 180 Grad Ober- Unterhitze 20-25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen (Stäbchenprobe machen!). Boden vollständig auskühlen lassen.

Für die Creme:

- 1 Pck. Vanillepudding
- 400ml Milch
- 80 Gramm Zucker
- 1 Prise Salz

Zu einem Pudding kochen (TM zuerst 5 Sekunden Stufe 4 verühren und dann 6 Minuten, 100 Grad Stufe 2,5 kochen). Pudding in einer Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt (damit sich keine Haut bildet) auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

- 200 Gramm weiche Butter

Butter aufschlagen (TM 1 Minute Stufe 4) und nach und nach den Pudding löffelweise unter die Butter rühren (TM 1:30 Minuten, Stufe 2,5 einstellen und durch die Deckelöffnung den Pudding auf das Messer fallen lassen). Ihr solltet dann eine homogene Masse haben.

- 200 Gramm Sauerkirchkonfitüre

auf dem Boden verteilen. Die Creme dann darauf verteilen und mit Krokant bestreuen. Den Kuchen am besten noch einige Stunden in den Kühlschrank stellen, bevor ihr ihn anschneidet.