

Frankfurter Kranz

Zutatenliste:

Biskuitmasse

6 St	Eier (mittelgroß)
200 g	Zucker
30 g	Vanillezucker (selfmade)
½ TI	Kardamom (optional)
3 El	Wasser (heiß)
50 g	Butter (geschmolzen, aber nicht heiß!)
200 g	Weizenmehl 405
1 TI	Backpulver (gehäufter TI)
75 g	Speisestärke
1 Pr	Salz

Buttercreme

700 ml	Milch
90 g	Zucker
3 St	Eigelb
450 g	Butter (Zimmertemperatur)
1	Abrieb von einer Limette/oder Zitrone/Orange
1 St	Vanilleschote (Inhalt)
200 g	Marmelade nach Geschmack
55 g	Speisestärke

Krokant

200 g	Haselnüsse (gehackt)
100 g	gehackte Mandeln
100 g	Kokosraspel
200 g	Zucker
1 St	Limette (Saft und Abrieb)
½ TI	Zimt
150 g	Aprikosenmarmelade (zum apricotieren)

Verarbeitung:

Biskuitmasse: Eier, Zucker, Vanillezucker, Kardamom und heißes Wasser schaumig schlagen. Mit Handmixer mind. 12 min. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz gut vermengen und durch ein Sieb in die Masse von Hand einrühren. Jetzt die flüssige Butter, Limettensaft und Abrieb behutsam unterheben. Die Masse in eine gut gefettete 26er Springform füllen. Für ca. 30 min. bei 175° Umluft in den Ofen geben. Nadeltest!

Buttercreme: Speisestärke und Zucker mit etwas Milch glatt verrühren. Die restliche Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote und deren Inhalt aufkochen. Gefäß vom Herd nehmen und die Speisestärkemischung sorgfältig unterrühren und noch Mal für ca. 2 min aufkochen lassen. Gefäß vom Herd nehmen.

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden Sie auf meinem Blog unter <http://www.alois-steiner.de>



LUIS backt | Hier ein weiteres Rezept aus Luis` Küche ...

2 bis 3 El der heißen Puddingmasse mit dem Eigelb verrühren und in die heiße Puddingmasse unterrühren. Den Limettenabrieb hinzufügen und die Masse unter ständigem rühren ca. 4 min bei 80 ° eindicken lassen. Topf von der Hitzequelle entfernen und die Masse mit Folie bedecken und im Wasserbad abkühlen lassen.

Die weiche Butter 5-7 min cremig schlagen und dann die abgekühlte Puddingmasse portionsweise hinzufügen. Im Kühlschrank zwischenlagern.

Den fertig gebackenen Biskuitteig aus der Form nehmen. Über Nacht abkühlen lassen, und dann in drei oder vier Scheiben teilen. Diese werden jeweils auf der Bodenseite mit Aprikosenmarmelade eingestrichen. Die Buttercreme in eine Spritztüte füllen und auf den einzelnen Böden auftragen. Marmelade hinzugeben und zum Stapel schichten. Damit die Buttercreme und Marmelade effektiver verteilt wird, kann man die Creme auch in enger Schlangenform (S-förmig) auftragen. In den offenen Lücken wird dann die Marmelade platziert. Die restliche Buttercreme auf dem gesamten Frankfurter-Kranz gleichmäßig verteilen. In den Kühlschrank stellen.

Krokant: Zucker und Limettensaft leicht karamellisieren. Haselnüsse, Mandeln und Zimt untermischen und unter kontrollierter Hitze goldgelb anrösten. Zuletzt die Kokosraspel untermischen, da sie schneller braun werden.

Finisharbeit: Den noch etwas warmen Krokant auf die Buttercreme sorgfältig verteilen.

Guten Appetit!

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden Sie auf meinem Blog unter <http://www.alois-steiner.de>