# Pistazienkranz

**Eine frühlingshafte Variante des Frankfurter Kranzes! Mit köstlicher Buttercreme!**

**glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei**

Für den Teig:
100g Butter (ggf. laktosefrei)
60ml Öl
140g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier
220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
2 TL Backpulver

Für die Buttercreme:
1 P. Vanillepuddingpulver
500ml Milch (ggf. laktosefrei)
1 EL Zucker
250g weiche Butter (ggf. laktosefrei)
2 P. Vanillezucker

Garnitur:
Pistazien gehackt
Zuckerblüten oder Marzipan in rosa und grün

1. Für den Teig Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier zugeben und zu einer sehr guten Schaummasse rühren. Mehl und Backpulver sieben und unter die Schaummasse rühren. Der Teig soll weich und cremig sein, nach

Bedarf mit 1 – 2 Esslöffel Milch regulieren.
2. Den Teig in eine gefettete Ringform einfüllen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 – 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen. In der Form auskühlen lassen.
3. Zubereitung der Buttercreme. Aus Vanillepuddingpulver, Milch und Zucker nach Anleitung einen Pudding kochen, abkühlen lassen.
4. Butter und Vanillezucker weiß-schaumig rühren. Esslöffelweise den Pudding unterrühren. Achtung! Butter und Vanillepudding müssen die gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt die Butter!
5. Den Kuchen zweimal waagerecht durchschneiden. Den unteren Kuchenring auf eine Kuchenplatte legen, mit Buttercreme bestreichen und den mittleren Kuchenring auflegen. Diesen ebenfalls mit Buttercreme bestreichen und den obersten Kuchenring auflegen. Mit der restlichen Buttercreme den Kranz ringsum bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen.
6. Mit Zuckerblüten dekorieren. Einige Stunden kühl stellen.