Frankfurter Kranz

Ein traditioneller Kuchen aus Rührteig – verfeinert mit Buttercreme und Krokant!

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)
80g Zucker
250g Butter (ggf. laktosefrei), Zimmertemperatur
2 P. Vanillezucker

Für den Krokant:
10g Butter (ggf. laktosefrei)
60g Zucker
150g gehackte Mandeln

Außerdem:
2 EL Erdbeerkonfitüre
Belegkirschen (Zutatenliste beachten)

1. Krokant zubereiten. Butter, Zucker und Mandeln in eine Pfanne geben und unter Rühren goldbraun rösten. Dann die Masse auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.
2. Für den Teig Butter und Öl 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.
3. 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.
4. Zubereitung der Buttercreme. Aus Vanillepuddingpulver, Milch und Zucker nach Anleitung einen Pudding kochen, abkühlen lassen.
5. Butter und Vanillezucker weiß-schaumig rühren. Esslöffelweise den Pudding unterrühren. Achtung! Butter und Vanillepudding müssen die gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt die Butter!
6. Den Kuchen zweimal waagerecht durchschneiden. Den unteren Kuchenring auf eine Kuchenplatte legen und mit Erdbeerkonfitüre bestreichen, dann mit Buttercreme bestreichen und den mittleren Kuchenring auflegen. Diesen ebenfalls mit Buttercreme bestreichen und den obersten Kuchenring auflegen. Etwa 3 Esslöffel Buttercreme in eine Tortenspritze mit Sterntülle einfüllen und beiseite legen. Mit der restlichen Buttercreme den Kranz ringsum bestreichen.
7. Krokant mit den Händen zerbröseln und den Kuchen rundherum damit bestücken. Rosetten aus Buttercreme auf den Kranz spritzen und mit Belegkirschen dekorieren. Einige Stunden kühl stellen.

rezepte-glutenfrei.de