Frankfurter Kranz (von Donate Benninghoven)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

für den Rührteig: 150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
1 Prise Salz
300 g Mehl

für die Creme: 1 Päckchen Vallepudding-Pulver
100 g Zucker
0,5 l Milch
300 g weiche Butter

für den Krokant: 1 TL Butter
1 TL Zucker
125 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig geschmeidig rühren, in eine gefettete Karnz-Form (24 cm Durchmesser) füllen und bei 170° (Heißluft) 35 Minuten backen.
Aus dem Vanillepudding-Pulver, dem Zucker und der Milch einen Pudding kochen. Die Butter geschmeidig rühren und den Pudding esslöffelweise darunter geben. (Darauf achten, dass weder Butter noch Pudding zu kalt sind, da sonst die Creme gerinnt!)
Für den Krokant die Butter zerlassen. Den Zucker und die Mandeln hinzufügen und unter Rühren erhitzen bis der Krokant genügend gebräunt ist.
Den Kranz 2-3 mal durchschneiden und nach Belieben die unterste Lage mit roter Konfitüre bestreichen.
Am besten 2 Tage vor dem Verzehr den Kranz füllen, damit die Creme gut durchzieht. Kurz vor dem Verzehr mit dem Krokant und mit Belegkirschen garnieren.

Tipp: Frankfurter Kranz lässt sich sehr gut einfrieren. Nach Möglichkeit sollte der Krokant dann allerdings erst nach dem Auftauen darüber gegeben werden.