

Frankfurter Kranz

Teig Zutaten:

200gr. Zucker
100gr. Mehl
100gr. Mondamin
4 Eigelb
Eischnee aus 4 Eiweiß
1 gestrichenen Teelöffel BACKIN
4 Esslöffel kochendes Wasser

TEIG-Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Zucker und dem kochendem Wasser schaumig rühren.

Danach das Mehl, Mondamin und BACKIN vermischen und unterheben. Anschließend den Eischnee mit einem Löffel unterheben.

Den Teig in eine gut gefettete Form geben und bei ca. **180°C** (nicht Vorgeheizt) backen.

Backzeit ca. **40 Minuten**.

Zum Backende Test mit Holzstäbchen, Teig darf beim einstechen in den Teig nicht hängen bleiben.

Creme Zutaten:

1 Vanille Pudding
4 Esslöffel Zucker
250g Butter

CREME Zubereitung:

Den Vanillepudding nach Rezept jedoch mit 4 Esslöffel kochen und erkalten lassen.

Die Butter schaumig rühren und den Pudding, langsam, Löffelweise unterheben.



Belag Zutaten:

1 Teelöffel Butter
1 Esslöffel Zucker
150gr. Mandelblättchen
½ Glas Aprikosenmarmelade

Endmontage:

Butter und Zucker in einer Pfanne zergehen lassen und die Mandelblättchen darin rösten. Dann abkühlen lassen.

Den fertigen Teig in 3 gleich starke Scheiben schneiden.

Die Aprikosenmarmelade auf die unterste Teigscheibe verteilen.

Den zweiten Teigring darauf legen.

Diesen mit ca. ½ cm Creme

bestreichen. Jetzt die letzte

Teigscheibe auflegen. Den ganzen

Kuchen jetzt komplett und

gleichmäßig mit der restlichen Creme

verstreichen. Nun die gerösteten

Mandelblättchen gleichmäßig in die

Creme drücken.

Ggf. jedes Kuchenstück mit Sahne

und einer Kirsche verzieren.