

Frankfurter Kranz

Von Kuchenfee

Einer der edelsten Klassiker der deutschen Konditorei wie ich finde. Nicht nur seine tollen Komponenten sondern auch seine Form machen ihn zu etwas ganz besonderem.

Der Frankfurter Kranz ist ein klassischer deutscher Kuchen, der mit seiner saftigen Mandelbiskuit-Textur und der cremigen Buttercreme-Füllung die Herzen von Kuchenliebhabern im Sturm erobert. Dieses Rezept für den Frankfurter Kranz ist einfach und leicht zu befolgen und perfekt für alle, die ihre Fähigkeiten im Backen von Kuchen verbessern wollen.

Um den Frankfurter Kranz zuzubereiten, benötigst du lediglich ein paar grundlegende Zutaten wie Mehl, Zucker, Eier und Butter. Die Biskuit-Teigmasse wird mit fein gemahlenden Mandeln und einer Prise Zimt verfeinert, was dem Kuchen sein charakteristisches Aroma verleiht. Nach dem Backen wird der Kuchen in zwei Hälften geschnitten und mit einer leckeren Buttercreme-Füllung und fruchtigem Johannisbeergelee gefüllt. Das Sahnehäubchen auf dem Frankfurter Kranz bilden knusprig geröstete Mandelblättchen, die dem Kuchen einen zusätzlichen Crunch und Geschmack verleihen.

Mit diesem Rezept kannst du deinen eigenen Frankfurter Kranz zuhause backen und genießen. Es ist ein einfaches Kuchenrezept, das du leicht nachmachen kannst, um deine Familie und Freunde zu beeindrucken. Lass uns loslegen und diesen klassischen deutschen Kuchen neu interpretieren!



VORBEREITUNG 15 min	BACKZEIT 50 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 1 Std. 5 min
-------------------------------	---------------------------	------------------------	-------------------------------

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

250 g Butter

weich

240 g Zucker

1 Prise Salz

6 x Eier

getrennt

180 g Mehl

100 g Speisestärke

2 TL Backpulver

TRÄNKE

50 g Zucker

60 ml Wasser

Schuss Rum (optional)

optional

BUTTERCREME

500 ml Milch

130 g Zucker

3 x Eigelb

40 g Stärke

Optional: Mark einer Vanilleschote

400 g Butter

weich

KROKANT

200 g Zucker

200 g Mandeln

1 Wasser

Schluck

AUSSERDEM

Preiselbeeren

Zubereitung

1. BODEN

01 Ofen vorheizen. 170°C Umluft. Form vorbereiten = Fetten und ausmehlen. Zutaten auf Raumtemperatur bringen.

Werkzeuge

Küchenmaschine / Handrührgerät

Gummilippe

Spritzbeutel

- 02** Schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz auf. Nach kurzer Zeit kannst du in einigen Portionen 3/4 des Zuckers einrieseln lassen. Lass das Eiweiß solange aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse steif ist. Stelle die Baisermasse für kurze Zeit zur Seite.
- 03** Schlage die weiche Butter für einige Minuten mit dem restlichen Zucker auf. Gib nach und nach ein Eigelb nach dem anderen dazu. Schlage so alle die Eigelbe unter die Buttermasse.
- 04** Hebe die Eiweiße in 2-3 Portionen unter die Buttermasse. Immer mit viiiiel Liebe und Vorsicht arbeiten!!! Sobald die Eiweißmasse untergearbeitet ist, kannst du Mehl, Stärke und Backpulver auf die Masse sieben und unterheben. Verteile die fertige Masse in die Backform und schiebe sie in den vorgeheizten Ofen.
- 05** Die Backzeit beträgt ca. 30 Minuten. Mit dem Stäbchentest kannst du aber nichts falsch machen. Lasse deinen Boden nach dem Backen für 10 Minuten in der Form auskühlen und stürze ihn dann auf ein Gitter, damit er komplett auskühlen kann.

2. TRÄNKE

- 01** Koche das Wasser und den Zucker für einen Moment stark auf, bis sich der Zucker gelöst hat. Nach Bedarf kannst du dann einen Schluck Rum dazu geben. ???? Lass den Sirup bis zur Benutzung 100% auskühlen.

3. KROKANT

- 01** Der Krokant wird wie gebrannte Mandeln hergestellt. Dafür kocht ihr Wasser & Zucker kurz auf, gebt dann die Mandeln dazu und rührt das ganze konstant, auf mittlerer Hitze mehrere Minuten fleißig, bis das Wasser verkocht ist und die Mandeln „trocken“ und bröselig aussehen. Gebt sie dann auf ein Stück Backpapier und lasst sie bis zur Weiterverarbeitung auf Raumtemperatur kommen.

4. BUTTERCREME

- 01** Setze die Milch auf. (Nach Wunsch mit der Vanilleschote)
- 02** Verühre die Eigelbe mit der Speisestärke und dem Zucker, bis alles geschmeidig ist.
- 03** Sobald die Milch kurz vorm Kochen ist, schöpfst du etwas davon ab und gibst es unter kräftigem Rühren zur Eigelbmasse. Diesen Schritt wiederholst du noch 2 mal – danach sollte die Masse heiß/angeglichen sein. Sie ist dann bereit, um sie unter kräftigem Rühren zur heißen Milch zu geben. Koche die Creme unter konstantem, kräftigem Rühren auf und koche sie für mind. 1 Minute ab.
- 04** Fülle die Creme in eine separate saubere Schüssel und decke sie mit Frischhaltefolie ab, sodass die Folie in direktem Kontakt mit der Creme ist. Dadurch wird die Bildung einer Haut verhindert. Lasse die Creme komplett auskühlen, bevor du weiter machst.
- 05** Schlage die weiche Butter für einige Minuten auf, bevor du anfängst, in einigen Portionen die Raumtemperatur-Creme dazuzugeben. Schlage die Masse solange auf, bis du eine geschmeidige Masse erhältst.

5. ZUSAMMENSETZEN

- 01** Schneide den Kranz 2 mal durch, sodass du 3 Böden erhältst. Dies tust du am besten mit einem Säge- oder Brotmesser.
- 02** Tränke die Böden als nächstes mit der Läuterzucker-Rum-Mischung.
- 03** Spritze auf den unteren Ring 3 Buttercreme-Ringe auf und gib in die Zwischenräume die Preiselbeeren. Dies funktioniert am besten mit Einwegspritzenbeuteln.

- 04 Lege den nächsten Boden auf, tränke ihn erneut und spritz zwei Creme-Ringe auf. Die Mitte wird mit den restlichen Preiselbeeren gefüllt.
- 05 Streiche den Kranz mit der restlichen Buttercreme gründlich ein und stelle ihn so für mindestens 2h in den Kühlschrank, damit alles schön stabil wird.
- 06 Nimm den Kranz aus der Kühlung und drücke den Krokant an den Kranz. Das Ganze haftet sofort an der Buttercreme.
- 07 Teile deinen Kranz in mind. 14 Stücke ein & garniere die Stücke mit einer Sterntülle und kleinen Rosetten.

6. HINWEISE

- 01 Für die Blechkuchen Variante:
Den Teig 1,5 mal herstellen!

