Frankfurter Mokkakranz



Von Sabrina

In meiner Familie hat meine Oma jedes Jahr zu Weihnachten Frankfurter Kranz gebacken, allerdings ohne Krokant, dafür mit Schokostreuseln, weil wir Kinder das lieber mochten. In der Familie meines Mannes gibt es diese Tradition mit Mokkatorte, ein Rezept des verstorbenen Opas, der Konditor war. Als wir nun Weihnachten alle zusammen bei uns feiern wollten, kam mir die Idee, dies zu vereinen...und so ist der Frankfurter Mokkakranz entstanden! Und vielleicht eine neue Tradition!

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**50 min**	**n/a**	**55 min**

16 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

6 x	Eier
2 Päckchen	Vanillezucker
240 g	Zucker
1-2 Prise	Salz
6 EL	warmes Wasser
300 g	Mehl
0,5 Päckchen	Backpulver
1 l	Milch *3-5%*
2,5 Päckchen	Vanillepuddingpulver
50 g	Zucker
1 Päckchen	Butter
2 Schläuche	Nescafé
x	
50 g	Puderzucker
	Mokkabohnen
	Belegkirschen
	Schokostreusel
	etwas Erdbeermarmelade

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Schneebesen
- Topf
- Spritzbeutel

Zubereitung

01 1 Biskuit in Kranzform herstellen nach Standardrezept

02 Aus dem 1l Milch u.den 2,5 Päckchen Puddingpulver und dem Zucker Pudding nach Anleitung herstellen.

03 Frischhaltefolie drüber, dann gibt es keine Haut auf dem Pudding.

04 Pudding halbieren.

05 Hälfte mit Hälfte der Butter schaumig schlagen. Auf die 2 Schläuche Nescafé ganz wenig heißes Wasser geben, so dass er sich auflöst, aber dickflüssig ist, erkalten lassen. Kalten Café unterrühren. 2. Hälfte Butter mit Puderzucker schaumig rühren.

06 Dann 2. Hälfte Pudding dazu geben.

07 Boden in 3 Teile schneiden.

08 Auf untersten Boden Erdbeermarmelade streichen und dann Buttercreme.

09 In Mitte und aussen komplett mit Mokkacreme einstreichen.

10 Tupfen und sonstige Deko, z.B. Schriftzug mit Buttercreme.

11 Abwechselnd mit Mokkabohne und Belegkirsche dekorieren.

12 Aussen herum und innen komplett mit Schokostreuseln eindecken.

13 Fertig!