



### Frankfurter Kranz

**Teig:** 100 g Butter oder Margarine, 150 g Zucker, 3 Eier, 4 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone oder  $\frac{1}{2}$  Fläschchen Rum-Aroma, etwas Salz, 150 g Weizenmehl, 50 g Dr. Oetker „Gustin“, 6 g (2 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin“.

**Butterkrem:** 1 Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack, 100 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 200 g Butter oder Margarine.

**Krokant:** 1 Messerspitze Butter, 50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker, 100 g mit der Schale in kleine Stücke geschnittene Mandeln oder Haselnußkerne.

Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker, Eier und Gewürze hinzu. Das mit „Gustin“ und „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl wird eßlöffelweise untergerührt. Man füllt den Teig in eine gefettete Kranzform.

**Backzeit:** Etwa 60 Minuten bei schwacher Mittelhitze. (165°, ☉)

**Für den Butterkrem** werden das Pudding-Pulver und der Zucker mit 6 Eßlöffel von der Milch angerührt. Die übrige Milch bringt man zum Kochen, nimmt sie von der Kochstelle, gibt das angerührte Pudding-Pulver unter Rühren hinein und läßt noch einige Male aufkochen. Damit sich keine Haut bildet, rührt man den Pudding während des Erkaltes häufig um.

Die Butter wird schaumig gerührt. Man gibt den erkalteten Pudding löffelweise darunter (darauf achten, daß weder Butter noch Pudding zu kalt sind, da dann die sogenannte Gerinnung eintritt!).

**Für den Krokant** werden Butter und Zucker zerlassen und unter Rühren so lange erhitzt, bis der Zucker schwach gebräunt ist. Man rührt die Mandeln darunter, erhitzt nochmals kurz und gibt dann die Masse auf eine geölte Platte. Nach dem Erkalten wird die Masse in kleine Stücke zerstoßen.

Man schneidet den erkalteten Kuchen zweimal durch und füllt ihn mit Butterkrem. Der Kranz wird mit Butterkrem bestrichen (etwas zurücklassen!), mit Krokant bestreut und mit zurückgelassenem Krem verziert.

Das Gebäck schmeckt am besten, wenn es einen Tag vor dem Verzehr gefüllt wird.