

Hier und heute



Frankfurter Kranz Dessert im Glas

Marcel Seeger bringt den Tortenklassiker Frankfurter Kranz ins Glas und präsentiert sein fruchtig-cremiges Dessert mit Vanillepudding, Sauerkirschen und knusprigem Mandelkrokant.

Rezept

Frankfurter Kranz Dessert im Glas

von Marcel Seeger für 6 Dessertgläser à circa 200ml

Zutaten

- 150 g Löffelbiskuit
- 250 ml Milch
- 200 g Sahne, flüssig
- 40 g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 40 g Vanillepuddingpulver
- 1 Glas Sauerkirschen (ca. 375 g Abtropfgewicht)

Zubereitung

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen. Löffelbiskuit mit einem Rollholz o.ä. kleinstoßen und dann gleichmäßig auf die Dessertgläser verteilen. Milch und Sahne vermischen und von dieser Mischung 350 g mit dem Zucker, Vanillemark und Salz in einen Topf geben und aufkochen. Das Puddingpulver mit der restlichen Flüssigkeit gründlich verrühren und dann mit in den Topf geben. Unter ständigem Rühren einen glatten Pudding herstellen und diesen in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Tipp: Damit der Pudding keine Haut bekommt, diesen entweder dünn mit etwas Kristallzucker bestreuen oder mit einer Frischhaltefolie abdecken.

Sobald der Pudding abgekühlt ist, mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Nun einige Sauerkirschen in die Gläser füllen und mit einer Schicht Pudding bedecken. Erneut Kirschen einfüllen und diese ebenfalls mit Pudding bedecken. Die geschichteten Gläser in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen.

Tipp: Alternativ kann man auch gekauften Pudding verwenden.

Zutaten Mandelkrokant

- 25 g Zucker
- 12 g Butter
- 60 g Mandeln, gehackt

Zubereitung

Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und bräunen, dann die Butter zugeben und mit dem Zucker verrühren. Direkt die Mandeln zufügen und mit dem Zucker-Buttergemisch vermengen. Unter ständigem Rühren die Mandeln leicht braun werden lassen. Den fertigen Mandelkrokant auf ein Stück Backpapier geben, gleichmäßig verstreichen und abkühlen lassen.

Fertigstellung

Die Dessertgläser aus dem Kühlschrank nehmen, Mandelkrokant in Stücke brechen und auf der Oberfläche verteilen.

Hier und heute



Tipp: Das Dessert direkt genießen, damit der Krokant durch die Creme keine Feuchtigkeit zieht und knackig bleibt.