

Hier und heute



Frankfurter Kranz Schnitten

Wie man einen echten Tortenklassiker in süße Schnitten verwandelt, zeigt Konditormeister Marcel Seeger mit seinen cremigen Frankfurter Kranz Schnitten.

Rezept

Frankfurter Kranz Schnitten

von Marcel Seeger für eine rechteckige Backform von circa 26 cm

Zutaten Biskuitboden

- 5 Eier (Gr. M)
- 170 g Puderzucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 180 g Mehl, Typ 550
- 50 g Speisestärke
- 6 g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backform am Boden mit Backpapier auskleiden und die Seitenwände dünn mit etwas Butter einfetten. Die Eier mit Puderzucker, Vanillemark, Salz und Zitronensaft aufschlagen.

Mehl, Speisestärke und Backpulver gründlich mischen. Das Mehlgemisch unter die Eimasse heben und einen glatten Biskuitteig herstellen. Den fertigen Teig in die Backform einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen circa 15-20 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den fertig gebackenen Biskuitboden in der Form abkühlen lassen und dann die Form vorsichtig entfernen. Den fertigen Biskuit einmal in der Mitte waagrecht durchschneiden. Die Backform reinigen und den Boden erneut mit Backpapier auslegen. Den ersten geschnittenen Biskuitboden in die Form einlegen.

Tipp: Alternativ kann man auch einen gekauften Biskuitboden verwenden und diesen in eine eckige Form schneiden.

Zutaten Buttercreme

- 450 ml Milch
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Vanillepuddingpulver
- 250 g Butter, weich

Zubereitung

Von der Milchmenge 350 ml in einen Topf geben und mit dem Zucker und der Prise Salz aufkochen. Die restliche Milch (100 ml) mit dem Puddingpulver verrühren. Sobald die Milch im Topf kocht, das Puddingpulver-Gemisch zufügen und alles unter ständigem Rühren zu einem Vanillepudding abbinden. Den fertigen Pudding in eine Schüssel umfüllen und mit einem Stück Frischhaltefolie abdecken, damit er keine Haut bekommt. Den Pudding vollständig abkühlen lassen.

Die Butter mit einer Küchenmaschine cremig aufschlagen und den abgekühlten Pudding nach und nach zugeben, um eine geschmeidige Buttercreme herzustellen.

Tipp: Alternativ kann man auch einen gekauften Pudding verwenden.

Hier und heute



Fertigstellung

- 200 g Kirschkonfitüre, gekauft
- 250 g Haselnusskrokant, gekauft

Zubereitung

Kirschkonfitüre auf den Biskuitboden in der Backform geben und gleichmäßig verteilen.

Tipp: Erwärmt man die Konfitüre leicht in einem Topf oder der Mikrowelle, dann lässt sie sich leichter verstreichen.

Die Hälfte der Buttercreme auf den Biskuitboden geben, glattstreichen und einen zweiten Biskuitboden auflegen. Die restliche Buttercreme einfüllen und den Haselnusskrokant darüber verteilen. Den Frankfurter Kranz mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Buttercreme die nötige Bindung aufbauen kann. Nach der Kühlphase die Backform vorsichtig entfernen und anschließend in Schnitten, in gewünschter Größe, schneiden.

Tipp: Als Deko eignet sich gut eine Belegkirsche.