

Frankfurter Kranz Schnitten

Für den Teig

4 Eier

200 g Zucker

200 ml Milch

175 ml Rapsöl

350 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

Für die Buttercreme

500 ml Milch

1 Pck. Puddingpulver

2 TL Zucker

250 g weiche Butter

Außerdem

Sauerkirschkonfitüre

Haselnusskrokant

Belegkirschen



1. Backblech mit Backpapier auslegen, Ränder einfetten
2. Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze/Umluft 160° vorheizen
3. Eier mit Zucker aufschlagen, nach und nach das Öl einfließen lassen
4. Mehl mit Backpulver mischen, im Wechsel mit Milch zum Teig geben
5. Auf das vorbereitete Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen
6. Für die Buttercreme Puddingpulver mit 5 EL Milch und Zucker anrühren
7. Restliche Milch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Sobald die Milch kocht, Pudding-Milch-Mix unter ständigem Rühren in die kochende Milch einrühren. Kurz aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen. Mit Frischhaltefolie bedecken und beiseitestellen.
8. Weiche Butter mit dem Rührgerät mindestens 10 Minuten cremig aufschlagen
9. Auf Zimmertemperatur abgekühlten Pudding esslöffelweise unter die Butter rühren
10. Teigboden längs halbieren und den Boden mit der Konfitüre bestreichen. Die Hälfte der Buttercreme darauf verteilen
11. Den 2. Boden nochmal mit Konfitüre bestreichen. Etwas Buttercreme für die Deko abnehmen und die restliche Buttercreme auf dem obersten Boden verteilen
12. Für die Deko Kuchen mit Haselnusskrokant bestreuen. Mit der Buttercreme Tupfen aufspritzen, diese mit Belegkirschen garnieren.

