 **Frankfurter Kranz**

1.Tag Rohling und Krokant

Zutaten für Form 24 cm Durchmesser mit Locheinsatz ( fetten und panieren ):

100 g weiche Butter, 150 g Zucker, 3Eier, ½ Fl. Zitronenaroma, 150g Mehl, 50g Speisestärke,

½ P. Backpulver, gute Prise Salz

40 – 55 Minuten mittlere Schiene bei 180 Grad backen ( Garprobe machen )

Ca. 40 cm Alufolie auslegen, darüber passend Butterbrotpapier

Zutaten für Krokant :

1 Eßl. Butter, 250 g Mandelstückchen , 3 Eßl. Zucker, gute Prise Salz

Alles unter Rühren in einer beschichteten Pfanne rösten, bis es eine schöne dunkle Farbe hat. Vorsicht zu schwarz wird die Masse bitter. Die Mandeln auf der Auslage verteilen, abkühlen lassen

und in einen Behälter zerbröseln.

2.Tag

Zutaten für Buttercreme :

Knapp ½ l Milch, 1 P. Vanillezucker, 1 P. Vanillepudding Bourbon, 100g Zucker, 50g Palmin, ½ Fl. Rumaroma, 200 g weiche Butter

Pudding mit den angegebenen Mengen und nach Anweisung kochen, und im Wasserbad unter Zugabe des Kokosfettes, kaltrühren.

In die Butter löffelweise den Pudding einrühren, zwischendurch das Rumaroma beimischen.

(2/3 Creme für die Böden und den Rest für außen rechnen)

Rohling in 3 Teile schneiden, und den ersten Ring mit einem herzhaften Gelee, oder pürierten Marmelade bestreichen, darüber die Buttercreme ziehen. Den nächsten Ring aufsetzten, etwas

andrücken und wieder beschichten. Den Deckel andrücken und mit der Creme den Rand

 bearbeiten, das Loch ausschmieren und dann den Deckel. Den Krokant erst in der Vertiefung

anbringen, sich dann von den Seiten hocharbeiten. Ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen,

 und mit flachen langen Messern lösen und auf eine saubere Platte bringen.



 