

Backrezepte



Frankfurter Kranz

Zutaten: Rodonkuchen Teig

| | |
|------------|---------------|
| 5 | Ei (Größe M) |
| 200g | Zucker |
| 1/2 Tasse | Milch |
| 250g | Margarine |
| 400g | Mehl |
| 100g | Mondamin |
| 2Teelöffel | Backpulver |
| 1Päckchen | Vanillezucker |

Zutaten: Torten Füllung

| | |
|------------|--------------------|
| 300g | Butter |
| 2Päckchen | Vanillepudding |
| 3Esslöffel | Zucker |
| 3/4 Liter | Milch |
| 1 Glas | Erdbeermarmelade |
| 400g | Mandelblätter |
| 100g | Zucker |
| 1 Päckchen | rote Belegkirschen |

Teig: Das Mehl, Mondamin, Backpulver abwiegen und vermischen. Die Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Rührschüssel geben. Danach alles mit dem Schneebesen eines Elektrischen Handmixer gut verrühren. Die Mehlmischung nach und nach, abwechselnd mit der Milch zugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in einer gefetteten und mit Mehl bestreuten Rodonform geben. Anschließend das Ganze bei Unter.- und Oberhitze 170 Grad - 60 Minuten backen. Den Rodonkuchen zum abkühlen auf ein Kuchengitter stellen. Den Kuchen einen Tag vor der Fertigstellung backen, dann kann man ihn besser schneiden.

Belag: Von der Milch etwas in eine Tasse geben und damit den Vanillepudding anrühren. Die restliche Milch und den Zucker in einem Topf zum kochen bringen und mit dem Vanillepudding andicken. Den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken (damit er keine Haut bildet) und erkalten lassen. Die zimmerwarme Butter mit dem Mixer (Schneebesen) schaumig rühren und löffelweise den abgekühlten Vanillepudding zugeben. Alles zusammen gut verrühren. Die Mandelblätter mit dem Zucker unter ständigem rühren in einer Pfanne anrösten, nicht zu dunkel werden lassen. Die angerösteten Mandelblätter auf einer Alufolie abkühlen lassen. Aber gut auf der Alufolie verteilen, damit die Mandelblätter nicht zusammen kleben. Von der Buttercreme etwas für die Tupfer in einem Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Den Rodonkuchen 3 mal waagrecht durchschneiden. Auf die unterste Schicht wird die Marmelade gestrichen. Jetzt den nächsten Boden darauf setzen und mit der Buttercreme bestreichen. Danach wieder einen Boden darauf setzen und nochmals mit Buttercreme bestreichen. Dann kommt der letzte Teil darauf. Anschließend wird der Kuchen ganz mit der Buttercreme bestrichen. Nun werden die gerösteten Mandelblätter von oben angefangen, an den Rand des Kuchens gedrückt. Zum Schluss werden die Buttercremtupfer auf die Torte gespritzt und mit einer Belegkirsche verziert.