

# Weihnachtskranz Frankfurter Art

## Zutaten

für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 Prise Salz

2 Pkg Vanillinzucker

4 Eier

150 g Mehl

150 g Stärkemehl

½ Pkg Backpulver

1 gestrichener TL Zimt

100 ml Sahne



für die Verpoorten-Buttercreme:

350 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

450 ml Milch

2 Pkg Vanillepudding-Pulver

75 g Zucker

75 g Puderzucker

350 g Butter

außerdem:

1 Glas Preiselbeeren

300 g gebrannte Mandeln

100 g Schlagsahne für die Sahnetupfen

## Zubereitung

Für den Teig Fett, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterschlagen. Mehl, Stärkemehl, Zimt und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne unterrühren. Den Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen. Den Teig in eine Ringform füllen und ca. 45 bis 55 Minuten backen. Wenn der Kuchen fertig ist aus dem Ofen nehmen, erst ein wenig in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Verpoorten-Buttercreme die Butter auf Zimmertemperatur bringen. Das Puddingpulver mit dem Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Die Milch aufkochen lassen und die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Zucker-Pudingpulver-Masse hinzugeben, kurz aufkochen lassen, dabei gründlich rühren und anschließend vom Herd nehmen. Den Pudding in eine Schüssel geben, mit einer Frischhaltefolie abdecken (so bildet sich keine Haut auf dem Pudding) und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker richtig schaumig schlagen, so dass die Butter schon fast weiß wird. Dann den ebenfalls zimmerwarmen Pudding löffelweise unterrühren. Immer erst einen Löffel Pudding mit der Butter-Zucker-Masse gut verrühren, bevor der nächste Löffel untergerührt wird. Wichtig ist, dass alle Zutaten eine einheitliche Temperatur haben, sonst besteht die Gefahr, dass die Masse gerinnt.

[Link zum Rezept: Weihnachtskranz Frankfurter Art](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

## Weihnachtskranz Frankfurter Art

Dem ausgekühlten Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Die Preiselbeeren gleichmäßig auf dem unteren und dem mittleren Boden verstreichen. Ca.  $\frac{1}{4}$  der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Buttercreme auf dem untersten Boden verstreichen. Den mittleren Boden drauf setzen, ebenfalls ca.  $\frac{1}{4}$  der Creme verstreichen und den obersten Boden drauf setzen. Rundherum mit der übrigen Creme bestreichen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Dann für die Dekoration der Sahnetupfen die schönsten gebrannten Mandeln aussuchen und zur Seite stellen. Die restlichen Mandeln mit einem Mixer hacken und den Kranz damit bestreuen. Abschließend mit Sahnetupfen und gebrannten Mandeln dekorieren.

### Leser-Tipp

Durch die leichte Zimtnote und die gebrannten Mandeln wird aus dieser Torte ein richtig leckerer weihnachtlicher Kranz. Wenn ihr keine spezielle Frankfurter Kranz Form habt, so könnt ihr den Kranz auch einfach in einer Rohrkuchenform (Durchmesser 26cm) backen.

[Link zum Rezept: Weihnachtskranz Frankfurter Art](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)