

Frankfurter Kränzchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

(für 6 Stück)

Für den Teig:

120 g weiche Butter + ggf. etwas zum Einstreichen der Form
100 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Gr. M)
120 g Mehl (Type 405)
2 TL Backpulver
70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Füllung:

250 ml Milch
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pck Vanillepuddingpulver
50 g Zucker
150 g Butter
4 EL Johannisbeer-Konfitüre

Außerdem:

100 g Haselnusskrokant zum Wälzen
50 g Johannisbeeren

Zubereitung

1. Für die Füllung 50 ml der Milch mit dem Puddingpulver glattrühren. Restliche Milch mit Zucker in einem Topf aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren und unter schnellem Rühren noch einmal kurz aufkochen (die Masse wird sehr dickflüssig). VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz unterrühren und Topf direkt vom Herd nehmen. Pudding in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mini-Gugelhupf-Förmchen gut fetten – wer Silikonförmchen hat, muss diese nicht fetten. Weiche Butter mit Zucker und Salz schaumig weiß schlagen. Nach und nach die Eier und dann den Eierlikör unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, zur Ei-Masse geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Teig gleichmäßig mit Teelöffeln in die Gugelhupf-Förmchen verteilen. Hierbei ca. 1 cm bis zum Rand lassen und Teig nochmal glattstreichen. Ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Vollständig auskühlen lassen.
4. Mini-Gugelhupfe aus der Form lösen. Bei Bedarf den Boden mit einem Messer etwas begradigen, damit die Gugelhupfe später gut auf dem Teller stehen. Die ausgekühlten Gugelhupfe einmal waagerecht durchschneiden.
5. Die Butter cremig-weiß aufschlagen, den Pudding löffelweise unterschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel geben. Die unteren Hälften der Mini-Gugelhupfe mit Johannisbeer-Konfitüre bestreichen. Eine Schicht Buttercreme auf die Konfitüre geben und die oberen Gugel-Hälften daraufsetzen.



[Link zum Rezept: Frankfurter Kränzchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Frankfurter Kränzchen mit Verpoorten Original Eierlikör

6. Die Mini-Gugelhupfe rundherum mit der restlichen Creme bestreichen. Krokant in eine Schüssel geben und die Gugelhupfe hiermit bestreuen und hierin rollen, sodass sie rundherum mit Krokant bedeckt sind. Die Mini-Gugel mit kleinen Cremetupfen aus dem Spritzbeutel verzieren und diese mit je einer Johannisbeere bestücken. Die fertigen Frankfurter Kränzchen vor dem Servieren mind. 2 Stunden kaltstellen.

[Link zum Rezept: Frankfurter Kränzchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de