

## Frankfurter Kranz für Jasmin Tabatabai

### Rührteig

4 Eier  
200 g Zucker  
200 g Kartoffelstärke  
½ Pck Backpulver

### Buttercreme

800 ml Milch, davon 8 EL für das Anrühren des Puddingpulvers  
2 Pck Vanillepulver  
60 g Zucker  
250 g Butter  
50 g Puderzucker  
4 EL Marmelade Ihrer Wahl

### Für die Garnitur

150 g geröstete gehackte Mandeln oder Krokant  
Cocktailkirschen

### ZUBEREITUNG

Für die Buttercreme das Puddingpulver mit 8 EL Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das Puddingpulver einrühren und ca. 1 min rührend leicht köcheln lassen. Abkühlen lassen. Sollte für die weitere Verarbeitung unbedingt Zimmertemperatur haben (zum schnelleren Abkühlen auf ein kleines Blech streichen – ca. 30x40 cm, und mit Haushaltsfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet). In der Zwischenzeit den Kuchen backen. Dafür Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Backpulver mit der Kartoffelstärke vermischen und löffelweise zur Ei-Zuckermischung geben und gut verrühren.

In eine gefettete Gugelhupf-Form geben und ca. 70-75 min bei 180 Grad Ober/Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen (nach 1 Stunde Garprobe mit Holzspieß machen. Bleibt kein Teig mehr kleben, ist der Kuchen fertig.)

Kuchen etwas auskühlen lassen. Aus der Form nehmen und komplett erkalten lassen (am besten auf dem Rost). Anschließend horizontal in 3 etwa gleichhohe Scheiben schneiden.

Die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker in der Küchenmaschine ca 4-5 min schaumig schlagen, aber aufpassen, dass sie nicht gerinnt. Dann löffelweise den zimmerwarmen Pudding (sollte gleiche Temperatur wie Butter haben, sonst wird die Creme nicht samtig) dazugeben und zu einer cremigen Masse verschlagen. Davon eine Spritztüte mit 1/5 der Creme für die Garnitur zurückbehalten.

Den unteren Kuchenring erst mit 2 EL Marmelade bestreichen, anschließend mit Buttercreme bestreichen. Diesen Vorgang mit dem zweiten Ring wiederholen. Dabei jeweils auch das Loch in der Mitte an den Seiten mit Creme ausstreichen. Den letzten Ring aufsetzen und den Kuchen komplett mit Creme bestreichen.

Mit gehackten Mandeln ringsherum bestreuen.  
Mit Creme-Rosetten und Cocktail-Kirschen garnieren.

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*