

# Frankfurter Kranz Schnitten

## Rührteig:

250 g Butter                                      Butter und Zucker schaumig rühren  
200 g Zucker  
2 TL Vanillezucker                            nach und nach die Eier unterschlagen  
4 Eier  
250 g Weizenmehl,      120 g Speisestärke, 1 Päckchen Backpulver    miteinander sieben

Unter die Schaummasse rühren – auf ein mit Backpapier belegtes Backblech aufstreichen

Und bei 180°C ca. 30 – 40 Minuten backen (kommt auf die Größe des Blechs an)

Auskühlen lassen

## Für die Buttercreme:

1 Vanillepudding von 0.5 l Milch kochen – in eine Schüssel umfüllen, mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet

250 g Butter

150 g Puderzucker                            miteinander schaumig rühren, bis die Masse eine weiße  
Farbe angenommen hat

Dann den abgekühlten Pudding (Zimmertemperatur), löffelweise unterrühren

Immer erst wieder einen neuen Löffel, wenn die Masse glatt ist

## Fertigstellen:

Wenn der Rührteig erkaltet ist, einmal waagrecht durchschneiden und jede Teigplatte mit säuerlichem Fruchtaufstrich bestreichen (Johannisbeere ist am besten)

Auf die untere Platte 1/3 der Buttercreme geben und verstreichen

Die obere Platte aufsetzen und die restlichen 2/3 der Buttercreme darauf geben und den Deckel und die Seitenränder damit bestreichen

1 Päckchen Haselnusskrokant zum Bestreuen nehmen



