

Frankfurter Kränzchen

- Das Original!



12 Portionen / Durchmesser 7 cm
200°C -Backzeit: ca. 15 Minuten
Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden

Du benötigst für das Rezept:

Für den Biskuit:

95 g	zimmerwarme Butter
110 g	Zucker
1/2 TL	Zitronenabrieb
150 g	Eier
80 g	Mehl, Type 405
70 g	Speisestärke
4 g	Backpulver

Für den Vanillesirup:

175 g	Zucker
175 g	Wasser
1	Vanilleschote

Für den Himbeergelee:

150 g	Himbeerpüree ohne Kerne
15 g	Zucker
20 g	Speisestärke
15 g	kalt Wasser

Für den Aufbau:

400 g Deutsche Buttercreme
(Siehe YouTube-Backtutorial [„Deutsche Buttercreme“](#))
240 g Krokant Streusel
24 Stück frische Himbeeren
Frische Minze

Zum Backen brauchst Du noch folgendes Equipment:

1-2 [Backmatte Savarin](#)
1 x Handmixer oder Rührmaschine
1 x [Kleiner Kochtopf](#)
1 x [kleiner Schneebesen](#)
1 x [Stil-Gummischaber](#)
1 x [Kleiner Teigschaber](#)
1-2 [große Spritzbeutel](#)
2-3 [kleine Spritzbeutel](#)
1 x [Lochtülle Nr. 6](#)
1 x [Sterntülle Nr. 6](#)
1 x [Lochtülle Nr. 10](#)
1-2 [Rührschüssel](#) 1 ltr
1 x [Trommelsieb](#)

Zubereitung:

Für den Biskuit die Butter mit dem Zucker und der Zitrone in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Die Eier nach und nach einrühren und wieder schaumig schlagen, bis die Masse fluffig ist. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver vermischen und sieben und kurz in die Buttermasse einrühren.

Die Masse mit einem Spritzbeutel und einer Lochtülle Nr.10 in die kleinen Silikon-Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen, die Biskuits aus den Förmchen stürzen und auskühlen lassen. Nach dem Kaltwerden die Böden der Biskuitböden abschneiden, so dass sie geradestehen.

Für den Vanillesirup den Zucker mit dem Wasser und dem Mark der Vanilleschote in einem Topf aufkochen und für etwa 2-3 Minuten köcheln lassen. Den Sirup abkühlen lassen und die Schote entfernen.

Für den Himbeergelee das Himbeerpüree in einen Kochtopf geben und aufkochen. In einer Schüssel den Zucker mit der Speisestärke und dem kalten Wasser mit einem kleinen Schneebesen verrühren. Sobald das Püree kocht, die Stärkemischung zügig mit einem Schneebesen in die heiße Masse rühren. Sobald die Masse andickt, vom Herd nehmen und noch ca. eine halbe Minute weiterrühren. Die Masse abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle Nr. 6 füllen.

Für die Füllung und Dekoration eine deutsche Buttercreme herstellen, in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle Nr.6 füllen und beiseitelegen.

Zum Befüllen, die Biskuits mit einem scharfen Sägemesser in drei gleich dicke Scheiben schneiden und auseinander legen.

Die untere und mittlere Scheibe mit einem Pinsel mit heißem Vanillesirup tränken. Auf die großen Biskuitringe jeweils 2 Buttercreme Ringe und in die Mitte einen großen Himbeergeleering spritzen. Dann die Scheiben aufeinandersetzen und vorsichtig andrücken.

Mit einer kleinen Palette die einzelnen Savarin Ringe mit Buttercreme einstreichen und mit Krokant ummanteln. Etwas Buttercreme in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle Nr.6 füllen und vier kleine Cremerosetten obendrauf spritzen. Mit frischen Himbeeren und Minze dekorieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Beate

*Rezept: Beate Wöllstein 28.03.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de*

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)