

Rezept

Frankfurter-Kranz-Mini-Gugel

Ein Rezept von Frankfurter-Kranz-Mini-Gugel, am 28.04.2024

Zutaten

Für den Teig

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| 1 Vanilleschote | ½ Bio-Zitrone |
| 250 g Zucker | Salz |
| 250 g weiche Butter | 6 Eier (M) |
| 250 g Mehl (Type 405) | 50 g Speisestärke |
| 1 Pck. Backpulver | |

Für die Füllung

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1 Vanilleschote | 750 ml Milch |
| 2 Pck. Vanillepuddingpulver | 100 g Zucker |
| 300 g weiche Butter | 8 EL Johannisbeerkonfitüre (ersatzweise Preiselbeer- oder Sauerkirschkonfitüre) |

Außerdem

- | | |
|------------------------------------|---|
| 16 Mini-Gugelhupfformen (á 6 cm Ø) | Mehl für die Förmchen |
| Fett für die Förmchen | Haselnusskrokant |
| 16 Belegkirschen | Spritzbeutel Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal, 35 g F, 6 g EW, 58 g KH

Zubereitung

- Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Förmchen einfetten und dünn mit Mehl ausstäuben. Für den Teig die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und ½ TL Schale fein abreiben. Zucker, Vanillemark, 1 Prise Salz und Zitronenschale mischen. Die Butter cremig schlagen, dabei die Zuckermischung einrieseln lassen. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, über die Butter-Eier-Masse sieben und unterrühren.
- Den Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Förmchen füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 25 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen und 10 Min. in den Förmchen ruhen lassen. Dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und die Gugel auskühlen lassen.
- Für die Buttercreme die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. 10 EL Milch mit dem Puddingpulver glatt rühren. Die restliche Milch mit Zucker und Vanillemark in einem Topf aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren und noch einmal aufwallen lassen. Pudding in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

4. Die Butter cremig weiß aufschlagen, den Pudding esslöffelweise unterschlagen. Ein Viertel der Creme in den Spritzbeutel geben und zum Garnieren beiseitelegen. Die ausgekühlten Gugel einmal waagrecht durchschneiden. Die unteren Hälften mit Konfitüre bestreichen. Zwei Drittel der übrigen Buttercreme darauf verteilen und die oberen Gugel-Hälften daraufsetzen.

5. Die Mini-Gugel rundherum mit dem restlichen Creme bestreichen und außen und innen mit Krokant bestreuen. Jeden Mini-Gugel mit 1 Cremetupfen aus dem Spritzbeutel und einem Belegkirsche garnieren. Die Gugel vor dem Servieren mind. 2 Std., am besten aber über Nacht, kalt stellen.