



Frankfurter Kränzchen

SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht–mittelschwer

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde

plus 15–20 Minuten Backzeit

und 30 Minuten Kühlzeit

ZUTATEN für 8–10 kleine

Kränzchen

CREME

250 ml Milch,

20 g Vanillepuddingpulver,

Mark von 1 Vanillestange,

50 g Zucker,

1 Prise Salz,

150 g weiche Butter

BISKUIT

etwas Butter zum Fetten der
Förmchen,

3 Eier,

50 g Zucker,

60 g Mehl,

25 g Stärke,

2 TL Backpulver,

2 EL Orangenlikör, vermischt mit

1 EL Puderzucker, zum Beträufeln
der Biskuits

8 kleine Gugelhupf-Förmchen
à 6 cm Durchmesser

AUSSERDEM

100 g glatt gerührtes Johannis-
beer-Gelee,

150 g Haselnuss-Krokant

(selbst hergestellt, siehe rechts,
oder Fertigprodukt),

100 g frische Johannisbeeren
zum Garnieren

1 Für die Creme Milch mit Puddingpulver, Vanillemark, Zucker und 1 Prise Salz in einem Topf glatt rühren. Dann alles unter ständigem Umrühren so

lange erhitzen, bis die Flüssigkeit eine dick-cremige pudringartige Konsistenz erlangt. Vanillecreme zugedeckt abkühlen lassen.

2 Inzwischen Ofen auf 180 °C vorheizen. Gugelhupf-Förmchen fetten. Für den Biskuit Eier mit Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in etwa 6 Minuten schaumig-steif schlagen. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, Mix auf den Eischaum sieben und unterheben. Teig in die Förmchen verteilen und im heißen Ofen in der Mitte 15–20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Weiche Butter cremig schlagen. Den abgekühlten, aber noch zimmerwarmen Pudding löffelweise unter die Butter rühren. Biskuits aus den Förmchen lösen und waagrecht zweimal durchschneiden. Jeweils etwas Gelee auf die Böden geben und verstreichen. Darauf dann jeweils etwas Vanillecreme verteilen. Die zweiten Böden auflegen, erneut mit etwas Gelee und Creme bestreichen. Deckel auflegen.

4 Kränzchen 30 Minuten kaltstellen. Danach mit der übrigen Creme dünn einstreichen und den Krokant andrücken. Abschließend jedes Kränzchen mit einigen Johannisbeeren garnieren.

Tipp für Haselnusskrokant:

Dafür 100 g gehackte Haselnüsse mit 125 g Zucker und 50 ml Wasser in einer Pfanne aufkochen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze einkochen, bis der Zucker trocken wird. Weiterrühren, bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Haselnüsse glänzend überzieht. Den heißen Krokant sofort auf Backpapier geben und auskühlen lassen.



Schwarzwälder Kirsch-Törtchen im Schokogitter

SCHWIERIGKEITSGRAD

schwer

ZUBEREITUNGSZEIT 1 ½ Stunden

plus 15 Minuten Backzeit

und 1 ½ Stunden Kühlzeit

ZUTATEN für 8 kleine Törtchen

BISKUIT

2 Eier,

50 g Zucker,

40 g Mehl,

2 TL Backpulver,

2 EL Kakao,

2 EL Kirschgeist, vermischt mit

1 EL Puderzucker, zum Beträufeln
der Biskuits

tiefes Backblech (15 x 20 cm),

Ausstecher à 4 cm Durchmesser

AUSSERDEM

100 g Zartbitter-Kuvertüre,

2 Blatt Gelatine,

2 EL Kirschgeist,

3 EL Vanillezucker,

125 g Magerquark,

125 g steif geschlagene Sahne

150 g Kirschgelee,

8 eingelegte Sauerkirschen zum
Garnieren

2 Bögen Overheadfolie, Papier-
spritztüte, Spritzbeutel

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Biskuit Eier und Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät etwa 5 Minuten lang schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und unter den Eischaum heben.

2 Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im heißen Ofen etwa

12 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

3 Backpapier entfernen, 8 Kreise à 4 cm Durchmesser ausstechen. Diese nebeneinander auf ein Tablett setzen und mit etwas Kirschgeist-Mischung gleichmäßig beträufeln.

4 Kuvertüre klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

5 Zwei Bögen Overheadfolie in 8 etwa 5 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden. Geschmolzene Kuvertüre in eine Papierspritztüte füllen und als Gitter auf die Folienstreifen spritzen bzw. sprengeln. Folien um die Biskuittaler biegen und mit Klebeband fixieren. Die besprenkelte Folienseite soll innen sein. Kuvertüre fest werden lassen.

6 Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Kirschgeist mit Vanillezucker erhitzen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Mischung mit dem Quark glatt rühren. Geschlagene Sahne unterheben, Mousse in einen Spritzbeutel füllen und zu 2/3 in die Ringe auf den Biskuit spritzen. Törtchen für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

7 Kirschgelee in einem kleinen Topf erwärmen und glatt rühren. Dann etwas abkühlen lassen und auf die Mousse verteilen. Törtchen im Kühlschrank 1 Stunde durchkühlen.

8 Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen, Folie vorsichtig entfernen. Törtchen auf Teller setzen und jeweils mit 1 eingelegten Sauerkirsche garnieren.