

## **Frankfurter Kranz**

### **Zutaten für den Teig:**

6 Eier, trennen  
240 g Zucker  
2 Pkt. Vanillinzucker  
300 g Mehl  
1 Pkt. Backpulver

### **Zutaten für die Füllung:**

1 1/2 L Milch  
4 Pkt. Vanillinpudding  
500 g Margarine  
1 Glas Aprikosen- oder Erdbeermarmelade (klein oder groß, wie man es mag)  
250 g Zucker



### **Zutaten für die Garnierung:**

300 g gehackte Mandeln  
Etwas Butter  
1 EL Zucker

### **Zubereitung des Bodens:**

#### **Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen!**

Eigelb mit 6 EL kaltem Wasser schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker unterrühren. Backpulver und Mehl mischen und ebenfalls unterrühren. Eiweiß mit 6 EL kaltem Wasser zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben.

In eine gefettete, bemehlte Springform (Größe 28) füllen und bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 1 Std. backen. Am besten einen Tag vorher vorbereiten!

### **Zubereitung der Füllung:**

Das gesamte Puddingpulver in etwas von der Milch auflösen. Die restliche Milch mit dem Zucker und dem aufgelösten Puddingpulver kochen. Abkühlen lassen. Unter den erkalteten Pudding die Margarine rühren. Den erkalteten Boden in 3 bis 4 Teile schneiden und abwechselnd die Puddingmasse (für die Garnierung außen rum was aufheben!) und die Marmelade auf den Boden verteilen. Zuletzt den Rest Puddingmasse um den Kuchen verteilen.

### **Zubereitung der Garnierung:**

Die Mandeln in etwas Butter und dem Zucker in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen und auf dem Kuchen verteilen.