

Zutaten:

Sandkuchenteig:

200 g Butter (Zimmertemperatur)
225 g Zucker
Schale 1 Zitrone
6 Eier
225 g Mehl
75 g Speisestärke
3 gestr. TL Backpulver (10 g)
3 EL Rum

Buttercreme:

600 g Milch
80 g Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver
300 g Buter (Zimmertemperatur)
4 cl Kirschwasser

Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschen
80 g Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver
1 Prise Zimt

Zum Bestreuen:

Mandelkrokant

Hinweis:

Erst den Teig in den Hochzeitsring einfüllen, dann den Frankfurter-Kranz-Einsatz hineinsetzen. Das geht schneller und Sie haben gleich einen kleinen Kuchen zum Probieren.



Backzeit: 30min

Temperatur: 190°C

Zubereitung:

Der Sandkuchenteig wird laut Anleitung, Rezeptkarte Rührteig der Gruppe 20, zubereitet. *Dauerbackunterlage* auf den *Thermo-Star Vario* legen, *Hochzeitsring* darauf stellen. Teig einfüllen, glatt streichen und in die Mitte den *Frankfurter-Kranz-Einsatz 100* setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 ° C ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Buttercreme nach Anweisung einen Pudding kochen. Sofort nach dem Kochen mit Klarsichtfolie abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Butter im *Schlagkessel* weißcremig schlagen und den Pudding esslöffelweise zugeben, Kirschwasser unterrühren.

Für die Kirschfüllung die Kirschen abtropfen lassen, 16 Kirschen zur Seite legen. 250 g Saft nach Anweisung andicken. Abgetropfte Kirschen unterheben und abkühlen lassen. *Frankfurter Kranz* mit dem *Torten- und Garniermesser* dreimal durchschneiden, *Hochzeitsring* um den unteren Boden stellen. *Frankfurter Kranz* mit Buttercreme und Kirschen füllen (siehe Fotos).

Den Kranz aussen mit Buttercreme bestreichen, Mandelkrokant darauf streuen und in 16 Stücke einteilen. Mit dem *Spritzbeutel II* und der *Sterntülle 10* Buttercremetupfen und Kirschen verzieren.