

Frankfurter Kranz von *Marita Winkelmann*

(ohne Eier)

Für den Teig:

- 220 g Butter
- 200 g Honig
- 1 Pk. Weinstein-Backpulver
- 1 Prise Salz
- abger. Schale von 1 unbeh. Zitrone
- 2 El. Rum
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 40 g Hafermehl
- Butter zum Einfetten
- Vollkornmehl zum Ausstreuen.

Füllung:

- 3/8 Ltr. Wasser
- 70 g Hirsemehl
- 1/8 Ltr. Milch
- 100 g Honig
- ½ Tl. Naturvanille
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter
- 100 g feingehackte Mandeln
- Öl z. Bestreichen der Alufolie
- 2 - 3 El. Rum
- 12 Mandeln

Für den Teig die Butter sehr schaumig rühren und dabei nach und nach den Honig, die Eigelbe, das Salz, die abgeriebene Zitronenschale und den Rum hinzufügen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Das Weizenvollkornmehl mit dem gemahlene Hafer und dem Backpulver mischen und auf den Teig streuen.

Die Eiweiße zu schnittfestem Schnee schlagen, auf das Mehl gleiten lassen und alles locker, aber gründlich untermischen.

Eine Kranzkuchen- oder Ringform mit Butter einfetten und mit Mehl stauben.

Den Teig darin auf der unteren Schiene des heißen Ofens etwa 1 Stunde backen.

Die Stäbchenprobe machen, den Kuchen in der Form kurz ausdampfen lassen, dann zum Erkalten auf einen Kuchendraht stürzen.

Für die Buttercreme das Wasser aufkochen und das Hirsemehl unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hineinstreuen.

Unter weiterem Rühren durchkochen lassen, die Milch untermischen und den Brei bei ganz schwacher Hitze oder bei abgeschalteter Herdplatte zugedeckt etwa 45 Min. ausquellen lassen.

Vom Honig etwa 1 El. abnehmen. Den Rest mit der Vanille und dem Eigelb sowie etwas Hirsebrei verquirlen und diese Mischung kräftig unter den Hirseflammeri rühren.

Noch ein wenig ziehen, aber nicht mehr kochen lassen.

Das Eiweiß mit dem Salz schnittfest schlagen, locker unter den Flammeri heben und diesen zugedeckt neben dem Herd etwa 15 Min. ruhen lassen.

Den Topf in ein kaltes Wasserbad stellen und den Flammen erkalten lassen. Dabei gelegentlich durchrühren, damit er keine Haut bekommt.

Inzwischen 30 g Butter in der Pfanne erhitzen, den restlichen Honig, die gehackten Mandeln zugeben und alles unter Rühren goldgelb karamelisieren lassen.

Ein Stück Alufolie mit Öl bestreichen, die Karamelmasse darauf verstreichen und erkalten lassen.

Danach in eine Plastiktüte geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln.

Die restliche Butter sehr schaumig rühren und dabei löffelweise den kalten Hirseflammeri hinzufügen.

Die Buttercreme mit dem Rum abschmecken und im Kühlschrank fest, aber nicht hart werden lassen.

Den Kranzkuchen einmal waagerecht durchschneiden.

Mit Buttercreme bestreichen und die obere Hälfte wieder aufsetzen. Die restliche Creme gleichmäßig auf der Oberfläche und den Rändern verstreichen.

Den Kranz rundherum mit dem Krokant bestreuen.

Auf der Oberfläche 12 Stücke markieren, jedes mit einem Cremetupfen bespritzen und diese mit den Mandeln belegen.