

FRANKFURTER KRANZ

Gugelhupf / Bundt Cake

Zutaten Kuchen

4 Eigelb
4 Eiweiß
Prise Salz
4 EL kaltes Wasser
200g Zucker
80g Stärke
120g Mehl
1 TL Backpulver

Zutaten Creme

1 Päckchen Vanillepudding (nach
Anweisung kochen)
1 TL Vanilleextrakt oder 1 Schote
250g Butter, zimmerwarm
rote Marmelade
Haselnuss Krokant oder gehackte
Mandeln
Kirschen

Ingredients Cake

4 egg yolks
4 egg whites
Pinch of salt
4 tablespoons cold water
1 cup sugar
1/2 heaped cup starch
1 cup flour
1 teaspoon baking powder

Ingredients Cream

1 package vanilla pudding
(prepare accordingly)
1 tsp vanilla extract or 1 bean
1 cup butter
red jam
hazlenut or almond brittle
cherries

**For the pudding you can use Jell-
O or Hershey's Instant Vanilla
Pudding**

Zubereitung Kuchen

- 1. Eiweiß mit kaltem Wasser und Prise Salz steif schlagen**
- 2. wenn es steif ist, während des Schlagens nach und nach den Zucker hinzufügen, anschließend die Eigelbe nach und nach einrühren**
- 3. die trockenen Zutaten vermischen und in die Masse sieben und nur noch mit einem Schaber unterheben**
- 4. Teig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform geben und bei 190° für circa 25-30 min backen und vollständig auskühlen lassen**

Zubereitung Creme

- 1. den Pudding nach Packungsanweisung kochen und Vanilleextrakt oder Vanilleschote mitkochen**
- 2. mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut beim auskühlen entsteht**
- 3. die Butter für 5 min schaumig schlagen, bis sie weiß wird und nach und nach den kalten Pudding unterheben**
- 4. den ausgekühlten Kuchen in drei Schichten schneiden und auf die unterste großzügig Marmelade verteilen**
- 5. darauf Buttercreme streichen und die nächste Schicht Kuchen darauf und Vorgang wiederholen**
- 6. den gesamten Kuchen von außen mit Buttercreme einstreichen und Haselnusskrokant andrücken**
- 7. kleine Röschen auf den Kochen spritzen und Kirschen zum Verzieren darauf setzen**

Instructions Cake

- 1. beat egg whites with cold water and pinch of salt until stiff**
- 2. while beating slowly add sugar and after that egg yolks**
- 3. combine dry ingredients and sieve into bowl and only fold in**
- 4. pour batter into a greased and floured bundt cake pan and bake at 390° F for about 25-30 min and let cool off completely afterwards**

Instructions Cream

- 1. cook Pudding accordingly and add vanilla extract or bean**
- 2. cover with plastic wrap, so it doesn't form a skin when cooling off**
- 3. beat butter for 5 min until it turns white and fold in cold pudding**
- 4. cut cooled cake into three layers and spread a lot of jam on lowest layer**
- 5. on top goes buttercream, then another cake layer and repeat**
- 6. cover whole cake in buttercream and press brittle on cake**
- 7. frost little roses on top of cake and top off with cherries**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!