

Dr. Regine Hildebrandt:

FRANKFURTER KRANZ

Traditioneller Geburtstagskuchen im Hause Hildebrandt, wie er seit den 50er Jahren gebacken wird: Mit Margarine statt Buttercreme und gerösteten Haferflocken statt Mandeln. Am besten schmeckt er, wenn er einen Tag im Kühlschrank gestanden hat. Wenn's schnell gehen muss: den Kuchen für 10 Minuten in den Tiefkühler stellen.

Zutaten:

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- ½ Tütchen Backpulver
- 200 g Speisestärke (Weizenstärke)
- 50 g Maisstärke
- Margarine für die Form und den Krokant
- ½ l Milch
- 3 Tütchen Vanillesaucenpulver (zum Kochen!)
- Zucker



1999: Regine Hildebrandt verabschiedet sich mit 22 Frankfurter Kränzen von Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Ministerium.

Foto: Privatarchiv Jörg Hildebrandt

Für den Teig den Backofen auf 220 °C vorheizen. In einer Schüssel die 4 Eier verrühren, 250 g Zucker zugeben und mit einem Handrührgerät schaumig quirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann Backpulver, Weizen- und Maisstärke untermischen, eventuell 2-3 Esslöffel Wasser zugeben, wenn der Teig nicht weich genug ist. Eine Frankfurter-Kranz-Form (runde Form mit Loch in der Mitte) ausfetten, Teig einfüllen und im Ofen etwa 20 Minuten backen (währenddessen nicht die Ofentür öffnen). Dann aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.

Für die Creme die Milch erhitzen, das Vanillesaucenpulver anrühren und in die kochende Milch rühren, mit Zucker süßen. Zu einer dicken Sauce kochen, abkühlen lassen (öfter rühren, damit es keine Haut gibt). 250 g weiche Margarine in einer Schüssel schaumig rühren (wieder mit dem Handrührer) und die Puddingsauce unterziehen.

Für den Krokant in einer Pfanne etwas Margarine erhitzen, die Haferflocken anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann einen Löffel Zucker darüberstreuen – fest mit einer Gabel rühren, er wird sofort braun. Kräftig rühren, bis die Haferflocken vom Karamell überzogen sind, sofort die Pfanne vom Herd nehmen und den Inhalt auf einen kalten Porzellanteller kippen.

Für die Torte den erkalteten Kuchen stürzen (er muss richtig kalt sein, sonst bröseln er), mit einem großen Messer oder einer Palette waagrecht in mindestens 5 Scheiben teilen – je mehr desto besser. Jede Scheibe mit der Puddingcreme bestreichen, dann die nächste Scheibe passend auflegen, Creme darauf und so weiter, bis man oben ist. Zum Schluss die Torte von außen mit dem zerbröselten Haferflocken-Krokant garnieren. Möglichst noch einige Zeit in den Kühlschrank stellen, damit er schnittfest wird.