

## **"Frankfurter Kranz" von E. Tietke, Rotenburg/Wümme**

### Zutaten Topfkuchen:

**500 g Mehl**

**200 g Margarine**

**200 g Zucker**

**1 Prise Salz**

**3 - 4 Eier**

**1/8 l Milch**

**1 P. Backpulver**

### Zutaten Buttercreme:

**375 g Butter**

**200 g Zucker**

**1 P. Vanillepudding**

**Erdbeerkonfitüre**

**Krokant**

Aus den Zutaten "Topfkuchen" einen Rührteig herstellen und in einer gefetteten Springform bei 175 - 180° ca 1/2 Stunde backen.

Butter und Zucker verrühren. Vanillepudding kochen und kalt rühren. Löffelweise zur Butter und Zucker geben.

Topfkuchen 2 mal teilen, eine Seite mit Erdbeerkonfitüre bestreichen.

Buttercreme in ca. 3 Teile aufteilen. 2 Teile auf die aufgeschnittenen Ringe gleichmäßig verteilen, anschließend die Ringe aufeinander legen und mit dem restlichen Teil der Creme den Kuchen von außen bestreichen.

Mit Krokant bestreuen.