



**BLACK BEAN®**

THE COFFEE COMPANY

## UNSERE KUCHENREZEPTE ZUM NACHMACHEN: „FRANKFURTER KRANZ“

ZUTATEN:  
200 G BUTTER  
200 G ZUCKER  
300 G MEHL  
4 EIER GETRENNT  
1 ZITRONE SAFT UND SCHALE  
1 EL RUM  
1 P. VANILLEZUCKER  
3 TL BACKPULVER  
PRISE SALZ

FÜLLUNG VANILLEBUTTERCREME  
250 G BUTTER  
VANILLEPUDDING VON 1 PÄCKCHEN FERTIG GEKOCHT  
1 VANILLEZUCKER

KIRSCHMARMELADE UND KROKANTSTREUSEL

### DIE ZUBEREITUNG:

EISCHNEE SCHLAGEN. BUTTER, ZUCKER UND EIGELB SCHAUMIG RÜHREN, DANN NACH UND NACH DIE RESTLICHEN ZUTATEN HINZUFÜGEN. AM SCHLUSS DEN EISCHNEE UNTERHEBEN.  
IN GEBUTTERTE KRANZFORM FÜLLEN UND BEI 175° 50 MINUTEN BACKEN.

### VANILLEBUTTERCREME:

VANILLEPUDDING VON 1 PÄCKCHEN PUDDINGPULVER KOCHEN UND AUSKÜHLEN LASSEN. DIE BUTTER MIT ZUCKER SCHAUMIG RÜHREN UND LÖFFELWEISE DEN AUSGEKÜHLTEN VANILLEPUDDING UNTERRÜHREN.

DEN KUCHEN ZWEIMAL DURCHSCHNEIDEN UND JEDE LAGE ABWECHSELND MIT KIRSCHMARMELADE UND BUTTERCREME BESTREICHEN. AM SCHLUSS RESTLICHE BUTTERCREME AUF DEM KUCHEN VERTEILEN UND KROKANTSTREUSEL DARÜBER STREUEN.

VIEL SPASS BEIM NACHMACHEN UND GUTEN APPETIT!

P.S.

DEN LECKEREN „CHEESE CAKE“ GIBT'S NATÜRLICH AUCH BEI UNS IM LADEN!

