



Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, 23.07.2021

Frankfurter Kranz mal anders mit Zitronencreme und Ananas

Für 12 Stück

Zutaten:

Für die Zitronencreme:

150 g Schokolade, weiß
250 g Sahne
1 Bio-Zitrone, davon den Abrieb

Für den Rührteig:

250 g Weizenmehl (Type 405)
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
100 g Kokosraspel
5 Eier (Größe M)
125 ml Sonnenblumenöl
125 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Für die Ananas:

50 g Zucker
6 EL Wasser
0,5 Ananas
1 EL Speisestärke

Für die Garnitur:

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem:

Gugelhupfform (Ø 20 cm)
Öl zum Fetten der Form
Weizenmehl für die Form
Stabmixer
Spritzebeutel mit Lochtülle

Zubereitung:

1. **Für die Zitronencreme** die Schokolade grob hacken. Die Sahne in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Schokolade und Zitronenschale hinzugeben, verrühren, bis die Schokolade sich gelöst hat.
2. Schokoladenmasse mit dem Stabmixer etwas aufschlagen. Anschließend in eine Schale füllen und mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform (Ø 20 cm) mit Öl auspinseln und mit Mehl bestäuben.
4. **Für den Rührteig** Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Kokosraspel in einer Rührschüssel vermischen. Eier, Sonnenblumenöl und Mineralwasser hinzugeben und alles mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einem Teig verrühren.
5. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Boden im heißen Backofen 40–50 Minuten im unteren Ofendrittel backen. Form aus dem Ofen nehmen, etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
6. **Für die Ananas** die Frucht schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in sehr feine Würfel (0,5 cm) schneiden.

7. Den Zucker mit 5 EL Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Zucker karamellisiert. Die Ananaswürfel hinzugeben und schnell unterrühren. Ananas köcheln lassen, bis sich der Karamell wieder gelöst hat.
8. Speisestärke mit übrigem Wasser (1 EL) verrühren. Zur karamellisierten Ananas geben. Ananasmasse unter Rühren erneut aufkochen und 1–2 Minuten köcheln lassen, bis die Masse gebunden ist. Anschließend in eine Schüssel füllen und abgedeckt erkalten lassen.
9. **Zum Servieren** den Rührteig zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen.
10. **Die Schokoladen-Zitronensahne** mit dem Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Die Zitronencreme in einen Spritzbeutel füllen.
11. Die Ananasmasse durchrühren. Die Hälfte davon auf dem unteren Boden verteilen. Die Hälfte der Zitronencreme in Tupfen um den inneren und äußeren Rand spritzen. Mit dem zweiten Boden bedecken. Mit übriger Fruchtmasse bestreichen und restliche Zitronencreme ebenso in Tupfen aufspritzen. Den übrigen Boden aufsetzen.
12. Gugelhupf bis zum Servieren abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Dann mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.