

## Joghurt-Kranz mit Beeren und Minzzucker

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

130  
Min.

NIVEAU



### Frankfurter-Kranz-Form

Ich liebe einen klassischen Frankfurter Kranz. Aber was macht man bloß sonst noch mit seiner Backform? Gerade im Sommer habe ich keine Lust auf schwere Buttercreme. Da kommt dieser herrliche Kranz mit Joghurtfüllung gerade recht. Er schmeckt sommerleicht, dank griechischem Joghurt, aber nicht zu sauer. Füll den Kranz einfach mit deinen Lieblingsbeeren. Der Minzzucker on top bringt extra Frische und dreht die herkömmliche Joghurt-Beeren-Kombination auf Links.

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Form einfetten und einmehlen.

- 2 -

Für den Teig Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Butter unterrühren. Zitronenschale abreiben und unterrühren. Mehl, Salz und Backpulver vermengen und unterheben.

- 3 -

Im heißen Ofen 60 Minuten Backen.

- 4 -

Für die Füllung Zitronenschale abreiben und mit griechischem Joghurt und Zucker verrühren.

- 5 -

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ein paar Esslöffel Sahne erwärmen. Gelatine ausdrücken und mit einem Schneebesen unter die Sahne rühren.

- 6 -

### Zutaten für 1 Torte

#### Für den Sandteig

6 Eier  
250 g Zucker  
1/2 Päckchen Vanillezucker  
250 g weiche Butter  
1/2 Bio-Zitrone  
250 g Mehl  
4 Teelöffel Backpulver  
1 Prise(n) Salz  
1 Teelöffel Butter für die Form  
1 Esslöffel Mehl für die Form

#### Für die Füllung

4 Blattgelatine  
50 g Zucker  
1/2 Bio-Zitrone  
300 ml Sahne  
300 g griechischer Joghurt  
400 g frische Beeren  
Zitronenschale als Deko

#### Für den Minzzucker

1 Bund Minze  
4 Esslöffel Zucker

#### Besonderes Zubehör

## Joghurt-Kranz mit Beeren und Minzzucker

Restliche Sahne steif schlagen. 1-2 EL geschlagene Sahne mit Gelatinemasse verrühren, dann Gelatinemasse unter die Sahne heben. Joghurtmischung unterheben. 15 Minuten kalt stellen.

- 7 -

Gebackenen Teig in drei Böden teilen. Untersten Boden mit Joghurt bestreichen, mit einer Schicht Beeren belegen, erneut Joghurt darübergerben und mit zweitem Boden besetzen. Wiederholen und obersten Boden aufsetzen.

- 8 -

Kranz mit restlicher Joghurtsahne einkleiden. Großzügige Klekse auf den obersten Ring setzen.

- 9 -

Für den Minzzucker Blätter abzupfen und mit Zucker im Mörser zu einer Paste zerreiben. Mit restlichen Beeren auf dem Kranz verteilen. Etwas Zitronenschale über den Kranz reiben und servieren.