

Fanta-Kuchen



Zutaten

Für den Teig: (Rührteig)

5 Ei(er)
300 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
125 ml Öl
175 ml Fanta

Für den Belag:

3 Dose/n Mandarine(n)
600 g Schlagsahne
5 Pck. Vanillezucker
3 Pck. Sahnesteif
500 g Schmand
evtl. Zimtzucker

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 30 Min. © Ruhezeit ca. 60 Min.
Koch-/Backzeit ca. 25 Min. Gesamtzeit ca. 115 Min.

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Öl und Fanta zugießen und ebenfalls unterrühren.

Ein Backblech einfetten und den Teig darauf glatt verstreichen. 25 Minuten bei 150° backen.

Den Kuchen auskühlen lassen.

Die Mandarinen abtropfen lassen. Die Sahne steif schlagen, 3 Pck. Vanillezucker und Sahnesteif dabei einrieseln lassen.

Den Schmand mit 2 Pck. Vanillezucker verrühren. Die Mandarinen unterziehen und die Sahne locker unterheben. Die Creme gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Ab in den Kühlschrank, bis die Schmand-Mandarinen-Masse fest ist. Nach Belieben mit Zimtzucker bestreuen.