



FANTAKUCHEN

1 Blech



Ca. 45 Min.
Zubereitungszeit



ZUTATEN RÜHRTEIG

- 4 Eier
- 300 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 350 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Fanta

ZUTATEN BELAG

- 4 Dosen Mandarinen
- 2-3 TL Zimt

ZUTATEN CREME

- 3 Be. Domspitzmilch Schlagrahm
- 2 Pck. Sahnesteif
- 2 Be. Domspitzmilch Saure Sahne

ZUBEREITUNG

1. Aus Eiern, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Backpulver, Öl und Fanta einen Rührteig herstellen und den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Den Teig mit Mandarinen belegen.
2. Den Ofen auf 160° C Umluft vorheizen und den Boden für 30 Min. backen.
3. Den Schlagrahm mit Sahnesteif schlagen und die Saure Sahne unterheben. Die Creme auf den abgekühlten Kuchen streichen.
4. Zucker und Zimt vermischen und die Mischung auf den Kuchen streuen.

Guten Appetit!



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV