

Fantakuchen mit Mandarinen-Schmand

Zutaten

Für den Rührteig:

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



© Stadt Lehrte

Für den Belag:

3 Dose/n	Mandarine(n) oder Pfirsiche oder anderes Obst...
600 g	Schlagsahne
5 Pck.	Vanillezucker
3 Pck.	Sahnesteif
500 g	Schmand
evtl.	Zimtzucker oder Kakaopulver

Zubereitung

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 ° C 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 **oder Kakaopulver** bestreuen.

Gefunden auf: <https://www.chefkoch.de/rezepte/351351120485193/Fantakuchen-mit-Mandarinen-Schmand.html>