

Backrezepte

Bild Vergrößern

Fantakuchen vom Blech

Zutaten: Teig

Zutaten: Belag

4	Eier (gösse M)	2 Becher	Sahne
2 Tassen	Zucker	2 Päckchen	Sahnesteif
1 Tasse	Öl	2 Päckchen	Vanillezucker
3 1/2 Tassen	Mehl	2 Becher	Schmand
1 Tasse	Fanta	Zimt & Zucker	zum bestreuen
1 Packchen	Vanillezucker		
1 Päckchen	Backpulver		

Für den Teig:

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Danach das Öl zugeben und alles gut vermischen. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und zusammen mit der Teig Masse gut verrühren. Erst zum Schluss die Fanta zum Kuchen zugeben und alles noch einmal gut durchrühren.

Den Teig auf einem gut gefetteten und mit Mehl bestreuten Backblech verteilen. Jetzt das Ganze bei 180 Grad, 20 Minuten im Backofen backen. Anschließend den Teigboden abkühlen lassen.

Für den Belag:

In der Zwischenzeit können Sie die Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Danach die steif geschlagene Sahne unter den Schmand heben. Die Sahne - Schmand - Masse auf dem abgekühlten Teig gleichmäßig verteilen. Anschließend Zucker und Zimt gut vermischen und auf den kalten Kuchen streuen.