

Fantakuchen

mit Mandarinen

Eier, Zucker, Öl, Fanta, Mehl und Backpulver mixen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und bei ca. 200 Grad 25 -30 Minuten backen, bis er hellbraun ist. Dann 30-40 Min. bei Raumtemperatur auskühlen lassen.

Inzwischen Schlagsahne und Vanillinzucker mischen und zu steif schlagen.

Nun den Schmand unter die Sahne mischen.

Am Ende die Mandarinen auf dem gebackenen Kuchen platzieren und die Sahne-Schmand-Mischung darauf verteilen. Etwas Zimt darüber sieben.



Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe

Zutaten für 1 Portionen:

3 Ei(er)
2 Tasse/n Zucker
1 Tasse/n Öl
1 Tasse/n Limonade (Fanta, falls
nicht vorhanden,
Multivitaminsaft)
3 Tasse/n Mehl
1 Pck. Backpulver
2 Becher Schlagsahne
5 Pck. Vanillinzucker
2 Becher Schmand
2 Dose/n Mandarine(n)
etwas Zimt