

## Fantakuchen mit Schmandcreme – ein Allzeit-Klassiker

Zubereitung: 15 min

Backzeit: 20 min

Zeit insgesamt: 35 min

**Zutaten für ein kleines Blech mit 20 x 23 cm:**

**Für den Teig:**

2 Eier, zimmerwarm

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

175 g Mehl

½ Pck. Backpulver

65 ml Öl, neutrales

90 ml Fanta

**Für die Creme:**

200 g Sahne

2 (!) Pck. Sahnesteif

150 g Schmand

1 Pck. Vanillezucker

30 ml Fanta

**Für die Deko:**

Zimt und Zucker

**Besonderes Werkzeug:**

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesem

Backblech mit 20 x 23 cm

**Zubereitung:**

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker einige Minuten schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und im Wechsel mit dem Öl unterrühren. Zuletzt die Fanta dazugeben. Nun bitte nicht mehr zu lange und zu stark rühren, damit die Kohlensäure nicht entweicht. Das ist wichtig für einen sehr lockeren Kuchen!

Den Teig in die vorbereitete Form füllen, etwas glatt streichen und bei mittlerer Schiene etwa 20 min lang backen. Anschließend herausnehmen und komplett abkühlen lassen.

Die kalte Sahne mit dem Sahnesteif, Schmand und Vanillezucker steif schlagen. Die Fanta kurz unterrühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Creme auf den abgekühlten Kuchen streichen und mit etwas Zimtzucker-Gemisch dekorieren.

Den Fantakuchen nun bis zum Verzehr kalt stellen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥