

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 ♥