



## Fantakuchen

### Description

Teig  
2 Eier  
80 g Zucker  
7 g Backpulver  
200 g Mehl  
80 ml Fanta  
80 ml Sonnenblumenöl  
Paradiescreme  
400 g Sahne  
300 ml Milch  
3 Pck Paradiescreme (Zitrone)  
Früchte  
2 kl. Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht 350 g)  
Dekoration  
100 g Sahne  
1 TL San-apart

default watermark

### Anleitungen

Zuerst Zwei kleine Dosen Mandarinen abtropfen lassen.

Danach die Eier und Zucker in eine Schüssel geben und aufschlagen.

Jetzt das Mehl und Backpulver mischen und hinzugeben.

Nun Fanta und Sonnenblumenöl hineingießen und alles zu einem glatten Teig verrühren.  
Backrahmen auf 20 cm x 26 cm einstellen und mit Backpapier auskleiden

Jetzt den Teig einfüllen und glatt streichen.

Dann Etwa 18 bis 20 min bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen.

Kuchen abkühlen lassen.

Jetzt das Backpapier vom Rand entfernen und Backrahmen wieder um den Boden legen.

Danach die Sahne, Milch und Paradiescreme in eine Schüssel geben und kurz verrühren.  
Danach etwa drei Minuten auf höchster Stufe aufschlagen

Bis auf 12 Mandarinstücke für die Dekoration, die restlichen Mandarinen unterheben.

Nun die Creme auf dem Fantaboden verteilen und glatt streichen.  
Kuchen etwa drei Stunden in den KÄ¼hlschrank stellen.  
Jetzt den Kuchen in StÄ¼cke schneiden. Bei mir wurden es 10 StÄ¼ck.



**Category**

1. Frisch eingetroffen

**Date Created**

April 18, 2025

**Author**

jeanny

default watermark