

# FANTAKUCHEN MIT SCHMAND

30 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



52 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 1 normales Backblech

### Für den Rührteig:

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Vanille (gemahlen)
- 125 g Butter (weich)
- 350 g Weizenmehl
- 200 ml Fanta
- 1 Päckchen Backpulver



### Für die Schmand-Creme:

- 400 g Schmand
- 600 ml Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- 3 Dosen Mandarinen (à 175 g Abtropfgewicht)

### Zum Bestreuen:

- 1 TL Zimt
- 2 EL Zucker

## Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Blech mit Backpapier belegen
2. Eier mit Zucker und der gemahlene Vanille schaumig mixen. Anschließend die Butter unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Langsam unter die Eiermischung heben. Fanta unterrühren.
3. Teig auf dem Blech verteilen und 20 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.
4. Schmand und Zucker verrühren. Mandarinen durch ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Mandarinen und Schmandcreme unter die steifgeschlagene Sahne heben.

5. Schmandcreme auf dem Kuchen verteilen. Mit Zimt-Zucker bestreuen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.