

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 1 Blech

- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 400 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 200 ml Fanta



## Für die Deko:

- 250 g Puderzucker
- 50 ml Fanta
- Bunte Streusel

## Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vor.
2. Rühre den Zucker und den Vanillezucker mit den Eiern schaumig. Gib das Mehl, das Backpulver, das Öl und die Fanta dazu und mixe alles gut durch.
3. Belege ein Blech mit Backpapier und verteile den Kuchenteig darauf. Backe den Fantakuchen 20 Minuten. Lass ihn anschließend abkühlen.
4. Verrühre den Puderzucker und die Orangenslimo zu einem cremigen Zuckerguss. Verteile ihn auf dem Kuchen und bestreue ihn mit Streuseln. Lass ihn anschließend abkühlen.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

