Fanta-Blechkuchen

Das Rezept für den Fanta-Blechkuchen ist ein wunderbar luftiger und saftiger Kuchen mit fruchtigem Zuckerguss, der schnell und unkompliziert gebacken ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

5 Stk.	Eier
250 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
125 ml	Öl
175 ml	Fanta
300 g	Weizenmehl
50 g	Speisestärke
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz
175 g	Staubzucker (für die Glasur)
3 EL	Fanta (für die Glasur)

Zubereitung

1. Für den **Fanta-Blechkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech oder einen Backrahmen mit Backpapier auslegen.

2. Die Eier gemeinsam mit dem Zucker und Vanillezucker in eine große Schüssel geben und mehrere Minuten schaumig aufschlagen. Die Masse sollte hell und schön luftig sein. Weizenmehl, Backpulver, Speisestärke und eine Prise Salz miteinander vermischen. Anschließend die Mehlmischung gemeinsam mit der Fanta und dem Öl zur Eier-Zucker-Masse geben. Alles kurz zu einem glatten, gleichmäßigen Teig verrühren. Nicht länger als nötig rühren, damit der Kuchen schön locker bleibt. Den fertigen Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und glatt streichen. Den Fanta-Blechkuchen im

vorgeheizten Backofen etwa 25 bis 30 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen vollständig durchgebacken ist. Den fertigen Fantakuchen aus dem Backofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig aus der Form lösen.

3. Für den Fanta-Guss den Staubzucker mit etwas Fanta verrühren, bis ein glatter, dickflüssiger Zuckerguss entsteht. Den Guss gleichmäßig auf dem ausgekühlten Fanta-Kuchen verteilen und glatt streichen. Den Zuckerguss fest werden lassen und den Kuchen anschließend in Stücke schneiden und servieren.

Tipp

Der Fantakuchen vom Blech lässt sich wunderbar an verschiedene Anlässe anpassen. Für einen Kindergeburtstag sorgen bunte Streusel, Smarties und Gummibärchen für eine fröhliche Optik. Für eine Sommerparty passen farbenfrohe Zuckerstreusel besonders gut.