Fantakuchen

Das Rezept vom Fantakuchen ist legendär und sollten in keinem Backbuch fehlen. Die leicht fruchtige Creme mit der feinen Zimtnote passt praktisch zu jeder Gelegenheit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

Für den Boden

4 Stk.	Eier (größe M)
240 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
125 ml	Öl (pflanzliches)
150 ml	Orangenlimonade (z.B. Fanta)
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver

Für den Belag

2 Dosen	Mandarinen (175g Abtropfgewicht)
600 ml	Schlagobers
3 Packungen	Sahnesteif
5 Packungen	Vanillezucker
500 g	Sauerrahm
Nach Belieben	Zimtpulver

Zubereitung

1. Für den **Fantakuchen** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker einige Minuten schaumig schlagen, bis die Masse schön dick-cremig ist! Dann das Öl und die Orangenlimonade einfließen lassen und verrühren. Nun noch das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt unter den Teig rühren. Den Teig auf das Backblech streichen und im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Den Boden danach komplett auskühlen lassen.

3. Derweil schon mal die Mandarinen zum Abtropfen in ein Sieb geben und danach evtl. nochmal mit einem Messer halbieren. Wer möchte kann jetzt zusätzlich noch einen Backrahmen um den Boden legen.

4. Jetzt das Schlagobers mit dem Sahnesteif und 3 Päckchen Vanillezucker steif schlagen.

5. In einer anderen Schüssel den Sauerrahm mit dem restlichen Vanillezucker verrühren und die Mandarinen unterheben. Nun noch das Schlagobers unterheben und die Masse auf den Boden streichen.

6. Zum Schluss noch den Kuchen nach Belieben mit Zimt bestreuen und servieren.

Tipp

Wer es etwas süßer mag, kann den Fantakuchen noch zusätzlich mit Zucker bestreuen.