

Rezept Fantakuchen

Fantakuchen Kommt auf jedem Kindergeburtstag super an, nicht zuletzt auch wegen der Limonade.

Zutaten für den Teig:

5 Eier (Gr. M)
300 g Zucker
1 Packung Vanillinzucker
350 g Mehl
1 Packung Backpulver
125 ml Öl
175 ml Fanta

Zutaten für den Belag:

3 Dosen Pfirsiche (je 850 ml)
600 g Schlagsahne
2 Packungen Vanillinzucker
3 Packungen Sahnesteif
500 g Schmand
1 Packung Vanillinzucker
Zimt und Zucker

Zubereitung:

Für den Teig zuerst die Eier, Zucker und Vanillinzucker mit einem Rührbesen schaumig schlagen.

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver portionsweise einrühren. Zum Schluß noch Öl und Fanta zugießen und ebenfalls gut untermischen.

Backofen auf 175°C vorheizen.

Ein Backblech (ca. 35 x 40 cm) mit Butter einfetten und den Teig darauf glatt streichen. Im Ofen wird der Kuchenboden nun ca. 25 min gebacken.

Nach Ende der Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für den Belag des Fantakuchen die Pfirsiche abtropfen lassen und klein schneiden.

In einer hohen Rührschüssel die Sahne auf höchster Stufe des Rührgerätes steif schlagen, dabei 2 Packungen Vanillinzucker und 3 Packungen Sahnesteif langsam einrieseln lassen.

In einer weiteren Schüssel Schmand mit einer Packung Vanillinzucker verrühren, zuerst die Pfirsiche und anschließend die Sahne locker unterheben.

Den Belag gleichmäßig auf dem kalten Teigboden geben, fertig ist der Fantakuchen.

Nach Belieben mit Schokostreuseln oder Zimt bestreuen. Der Hit auf jedem Kindergeburtstag ist jedoch der Fantakuchen, verziert mit Gummibärchen oder bunten Smarties.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten