

Fantaschnitten

Von Kuchenfee

Mamas Fantakuchen vom Blech ist super einfach aber trotzdem was ganz besonderes.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	20 min	n/a	25 min

16 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

4 x Eier

Raumtemperatur

250 g Zucker

120 ml Öl

Raps, Sonnenblumen oder anderes neutrales

130 ml Fanta

250 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

BELAG

500 g Sahne

kalt

3 EL Zucker

3 Paket Sahnesteif

2 Paket Vanillinzucker

500 g Schmand

1-2 Dose Mandarinen

Alternativ Pfirsiche, Aprikosen oder Kirschen

1 Prise Zimt

Dekor

Werkzeuge

Backblech

Waage

Schüssel

Schneebesen

Winkelpalette

Zubereitung

1. BODEN

01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.

- 02** Eier, Zucker und Salz etwa 10 Minuten schaumig aufschlagen.
- 03** Öl & Fanta kurz unterrühren, dann Mehl & Backpulver vermengen und auf die Masse geben. Kurz einrühren.
- 04** Teig auf dem Blech verstreichen & goldig braun ausbacken.

2. CREME

- 01** Dosenobst abgießen.
- 02** Schmand mit Zucker & Vanillinzucker verrühren.
- 03** Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Schmandcreme heben.
- 04** Das Obst auf dem Boden verteilen, dann mit der Creme toppen.
- 05** Das Blech mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen und nach Wunsch mit etwas Zimt dekorieren.