Fantakuchen mit Sahne-Mandarinen-Belag bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4 mittelgroße Eier, 2 Tassen Zucker, 3 Päckchen Vanillinzucker, 3 Tassen Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Tasse Öl, 1 Tasse Fanta, 1 Dose Mandarinen, 3 Becher Sahne, 3 Päckchen Sahnesteif, 0,5 Tasse Zucker, 3 Becher Schmand, Zucker und Zimt.

Die Zubereitung:

Den Rührteig zubereiten und auf ein gefettetes und gemehltes Blech streichen und bei 175° ca. 20 bis 25 min. backen.
Auf dem abgekühlten Boden die abgetropften Mandarinen verteilen und evtl. mit Tortenguss bestreichen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker schlagen, dann den Schmand unterrühren und die Masse auf die Mandarinen streichen.
Vor dem Servieren den Kuchen mit Zimz und Zucker bestreuen.

Viel Spaß und der Kuchen ist ein echter Traum!!!!