

Fantakuchen

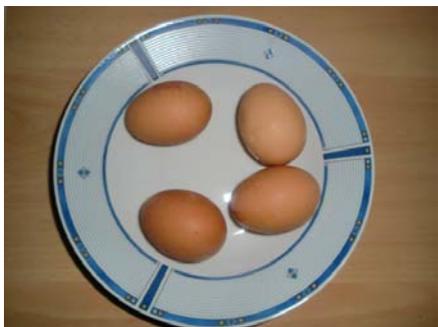
Zutaten



3½ Tassen Mehl



2 Tassen Zucker



4 Eier



1 Backpulver

Fantakuchen



1 Tasse Fanta



1 Tasse Öl



1 Becher süße Sahne



1 Becher Schmand

Fantakuchen



1 Beutel „Gelatine fix“



1 Vanillinzucker



1 Esslöffel Zucker



1 Teelöffel Zimt

Fantakuchen

Zubereitung



Backofen auf 175°C aufheizen



Backform einfetten



Zucker in eine Schüssel geben



Eier in die Schüssel geben

Fantakuchen



alles miteinander verrühren



Mehl in die Schüssel geben



Fanta dazugießen



Backpulver hinzufügen

Fantakuchen



Öl in die Schüssel gießen



alles miteinander verrühren



Masse in die Backform gießen



Backform in den Ofen schieben und
ca. 35 bis 45 Minuten backen

Fantakuchen



Kuchen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen



Zucker in eine Tasse geben



Zimt dazugeben



beides miteinander verrühren

Fantakuchen



Sahne mit dem Mixer steif schlagen



Schmand in einer anderen Schüssel mit Vanillinzucker verrühren



Gelatine fix unterrühren



Sahne zum Schmand geben

Fantakuchen



Sahne untermischen



Sahnemischung auf den Kuchen geben
und verteilen



mit Zimtucker bestreuen – fertig!

Guten Appetit!