

Fanta®-Kuchen mit Schmand

Schneller Klassiker mit Mandarinen-Schmand-Creme - ein sehr beliebter Kuchen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchen- und Auflaufblech (36 x 25 cm):

Fett

All-in-Teig:

175 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

50 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

100 ml Fanta® oder

Orangenlimonade

Mandarinen-Schmand-Creme:

350 g Mandarinen (Abtropfgew.)

500 g kalte Schlagsahne

4 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

250 g Schmand

Zum Bestreuen:

Zimt-Zucker

Wie backe ich den beliebten Fanta®-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Boden des Bleches fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf das Kuchenblech geben und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Boden auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Mandarinen-Schmand-Creme zubereiten:

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif nach Packungsanleitung steif schlagen. Schmand mit den abgetropften Mandarinen verrühren, die Sahne unterheben und die Creme auf dem Kuchenboden glatt streichen. Etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Bestreuen:

Fanta®-Kuchen vor dem Servieren mit Zimt-Zucker bestreuen.

