Fantakuchen mit Schmand und Mandarinen

Zutaten für 1 normales Backblech

Für den Rührteig:

- 350 g Weizenmehl
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 125 g Butter (weich)
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 ml Orangenlimonade (z.B. Fanta)
- 1 Prise Vanille (gemahlen)

Für die Schmand-Creme:

- 600 ml Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 400 g Schmand
- 2 EL Zucker

Als Obst:

- 900 g Mandarinen (entspricht 3 Dosen)

Zum Bestreuen:

- 1 TL Zimt
- 2 EL Zucker

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten
Ruhezeit:	3 Stunden

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vor.
2. Rühre die Eier mit dem Zucker und der gemahlenen Vanille schaumig. Rühre anschließend die Butter unter. Mische das Mehl mit dem Backpulver. Rühre das Mehl langsam unter die Eiermischung. Gieße die Orangenlimonade dazu.

3. Fette ein Backblech. Verteile den Teig darauf. Schiebe das Backblech für 20 Minuten in den Ofen. Lass den Kuchen anschließend eine Stunde abkühlen.

4. Gieße die Mandarinen durch ein Sieb und lass sie gut abtropfen.
   Schlage die Sahne mit Sahnefest und Vanillezucker steif.
   Verrühre den Schmand mit dem Zucker.
   Hebe den Schmand und die Mandarinen unter die Schlagsahne.

5. Verteile die Mandarinencreme auf dem Kuchen.

6. Bestreue ihn mit Zimtzucker und lass ihn für 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.