

Fanta-Kuchen (Springform)

Zutaten:

- 2 Tassen Zucker
- 4 Eier
- 1 Tasse Öl
- 3 Tassen Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Tasse Orangenlimonade
- 3 kleine Dosen Mandarinen
- 2 Pck. Tortenguss
- 400g Schlagsahne
- 200g Schmand
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Sahnesteif

Zubereitung:

- erstgenannte Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten und in eine gefettete Springform füllen
- bei 200°C im nicht vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe!)
- Kuchen erkalten lassen
- Mandarinen abtropfen lassen und auf dem Kuchen verteilen
- Tortenguss nach Anleitung zubereiten und die Mandarinen damit überziehen
- Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und den Schmand unterheben
- Masse auf den Kuchen streichen und mit Zucker und Zimt bestreuen