Fantakuchen

Zutaten (Für ein Blech)

| Für den Teig: | | Für die Creme: | |
|---------------|---------------------|----------------|---------------|
| 125 g | weiche Butter | 400 g | Sahne |
| 200 g | Zucker | 2 Pck. | Sahnesteif |
| 1 Pck. | Vanillezucker | 600 g | Schmand |
| 4 | Eier | 50 g | Zucker |
| 300 g | Mehl | 2 Pck. | Vanillezucker |
| 1 Pck. | Backpulver | 3 Dosen | Mandarinen |
| 1 Priese | Salz | 1-2 TL | Zimt |
| 200 ml | Orangen Limonade | 3 EL | Zucker |
| etwas | Butter für die Form | | |

Schritt 1

Ofen auf 180 Grad (Umluft:160 Grad) vorheizen. Für den Teig Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern verrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und dem Teig zugeben.

Orangenlimonade hinzufügen und alles miteinander verrühren.

Blech mit Backpapier auslegen oder einfetten. Teig hineingeben und im vorgeheizten Ofen ca.

20 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

Schritt 2

Für die Creme Sahne mit Sahnesteif nach Packungsanleitung steif schlagen und beiseite stellen. Schmand mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne unterheben. Mandarinen abtropfen lassen und ebenfalls unter die Creme heben. Creme auf den abgekühlten Teigboden geben und glatt streichen.

Schritt 3

Zimt über die Creme streuen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Viel Spaß beim Backen....