

## Der Lieblingskuchen der Klasse 10A

**Der Lieblingskuchen der Klasse 10A ist der Fantakuchen, und so wird er gemacht !**

**Für den Teig braucht ihr folgende Zutaten:**

- 5 Eier
- 300g Zucker
- 1Pck. Vanillezucker
- 350g Mehl
- 1Pck. Backpulver
- 125ml Öl
- und 175ml Limonade/ Fanta

**Für den Belag braucht ihr:**

- 1 Dose Mandarinen/Pfirsiche
- 600g Schlagsahne
- 5Pck. Vanillezucker
- 3Pck. Sahnesteif
- 500g Schmand
- und evtl. Zimt und Zucker, Streusel

Und dann kann es auch schon losgehen!

**Teig:**

Zuerst die Eier den Zucker und den Vanillezucker

schaumig rühren. Dann das Mehl und das Backpulver mischen und dazu geben. Das Öl und die Fanta dazugießen und ebenfalls unterrühren. Das Backblech einfetten und den Teig darauf glatt verstreichen.

Die Backzeit beträgt 25 Minuten bei 150° Grad.

Den Kuchen nun abkühlen lassen.

**Belag:**

Die Mandarinen/ Pfirsiche abtropfen lassen.

Die Sahne steif schlagen. 3 Pck. Vanillezucker und 3 Pck. Sahnesteif dabei einrieseln lassen.

Den Schmand und 2 Pck. Vanillezucker in einer anderen Schüssel verrühren. Die Mandarinen/Pfirsiche in kleine Würfelchen schneiden und unterrühren.

Den Schmand mit den Mandarinen/Pfirsiche langsam unter die Sahne rühren.

Nun gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Jetzt ab in den Kühlschrank, bis die

Schmand-Mandarinen/Pfirsich-Sahne-Masse fest ist.

Zum Schluss nach belieben mit Zimt und Zucker oder Streuseln bestreuen, und fertig ist euer Fantakuchen.



**Viel Spaß!!**

**Kadesha Budimir, 10a**