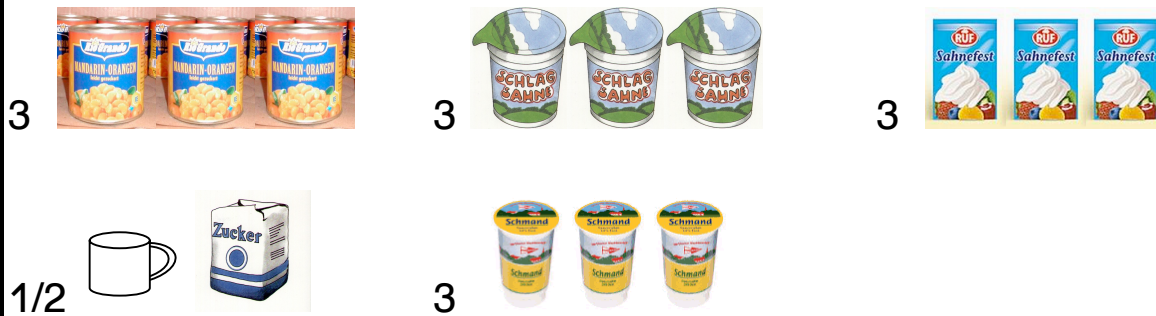


# Fantakuchen

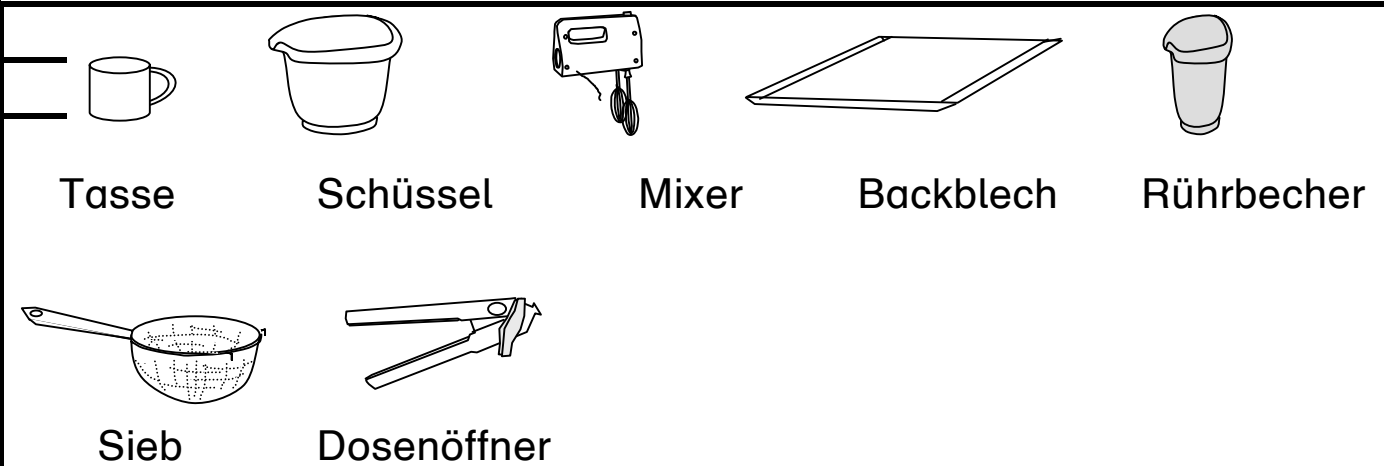
## Zutaten für den Boden



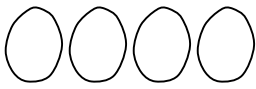
## Zutaten für den Belag



## Geräte

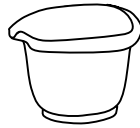


## Zubereitung Boden

4 

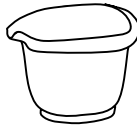
4 Eier in Schüssel aufschlagen.

2



2 Tassen Zucker dazu geben

1



1 Tüte Vanillinzucker dazu geben

3



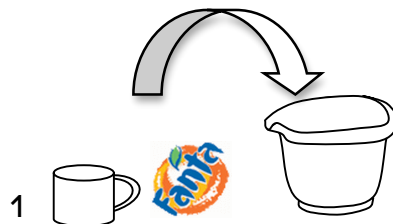
3 Tassen Mehl dazu geben



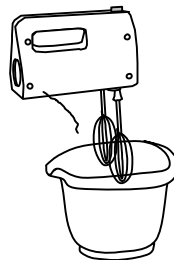
1 Tüte Backpulver dazu geben.



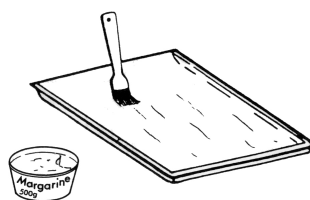
1 Tasse Öl zugeben.



1 Tasse Fanta hinzufügen.

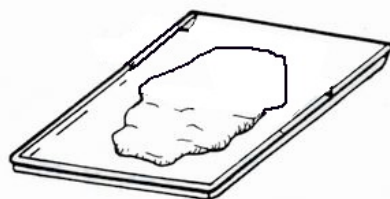


Zutaten verrühren.

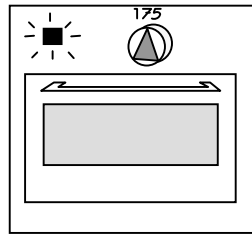


Blech einfetten

+



Teig auf Blech verteilen



20 bis 25 min. bei 175° C backen

## Zubereitung Belag

3 + 3 + 1/2

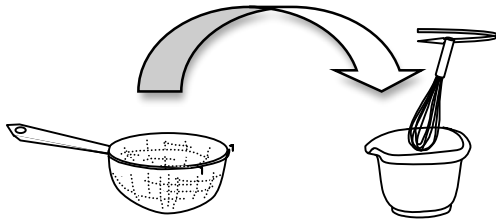
3 Becher Sahne, 3 Tüten Sahnesteif und 1/2 Tasse Zucker in Schüssel füllen. Mit Mixer steif schlagen.

3

3 Becher Schmand in Schüssel füllen. Vorsichtig unterheben.

3

3 Dosen Mandarinen öffnen und in ein Sieb geben.



Mandarinen in Sahne-Schmand-Masse geben. Vorsichtig unterrühren.



Sahne-Schmand-Masse auf dem Boden verteilen. Kalt stellen.



Mit dem Messer in 20 Stücke schneiden.