

Fantaschnitten



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Ribiselmarmelade	Etwas / nach Bedarf
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Speiseöl / Öl	¼ Liter
Backpulver	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Dose(n) / Becher
Sahnesteif	2 Pkg.
Sauerrahm / saure Sahne	2 Dose(n) / Becher
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Feinkristallzucker	30 Dekagramm
Fanta / Orangenlimonade	¼ Liter
Weizenmehl (glatt)	30 Dekagramm
Kakaopulver	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

TEIG:

4 Dotter, 20 dag Zucker und 1 Packung Vanillezucker schaumig schlagen. Fanta und Öl dazu geben und die Masse gut mixen, anschließend Mehl und Backpulver zugeben und den steif geschlagenen Schnee unterheben. Bei 180 Grad ca. 15 min. backen, den fertig gebackenen Kuchen kalt stellen, und sobald er erkaltet ist, Ribiselmarmelade aufstreichen.

CREME:

Schlag mit Sahnesteif mixen. Sauerrahm, 10 dag Zucker und 1 Packung Vanillezucker unterrühren. Die Creme auf dem Kuchen verteilen und obenauf Kakaopulver streuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1470-Fantaschnitten.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at