

Fanta - Kuchen 2

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN TEIG

150	ml	Öl
150	ml	Fanta
4		Eier
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
400	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver

FÜR DIE GLASUR

1/2		Zitrone
3	Essl.	Puderzucker

FÜR DIE DEKORATION

1		Orange
		Zitronenmelisse
1	Pack.	Fanta

Anleitung:

Oel, Fanta, Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und dazugeben. Gut mit dem Mixer einarbeiten. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Oel auspinseln und den Teig darauf giessen. 20 - 25 Minuten im Ofen backen und dann auskühlen lassen.

Fuer die Glasur die halbe Zitrone auspressen und mit dem Puderzucker verrühren, bis eine glatte Paste entsteht. Das geht am besten mit einem kleinen Schneebesen. Die Glasur auf den Kuchen auftragen und etwas trocknen lassen. Den Kuchen in Dreiecke schneiden. In die Mitte der Tortenplatte ein hohes Glas mit Fanta stellen und die Kuchendreiecke drumherum legen. Mit Orangenscheiben und Zitronenmelisse beliebig verzieren.