

# Veganer Fantakuchen ohne Ei



## Schritt 1

Zunächst ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

## Schritt 2

Danach Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz grob vermischen.

## Schritt 3

Nun die Limonade und das Öl dazugießen und mit einem Schneebesen kurz unterrühren.

## Schritt 4

Anschließend den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech verstreichen und den veganen Fantakuchen auf mittlerer Schiene **25-30 Minuten** backen.

## Schritt 5

Den Fantakuchen auskühlen lassen und die Glasur zubereiten. Dazu den Zitronensaft mit dem Puderzucker klümpchenfrei verrühren.

## Schritt 6

Zum Schluss den Zuckerguss auf dem veganen Fantakuchen verstreichen und nach belieben mit bunten Zuckerstreuseln verzieren und die Ränder begradigen.

## Zutaten:

### 1 Backblech

#### Für den Rührteig:

600 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

Prise Salz

400 ml Fanta

170 ml Sonnenblumenöl

#### Für den Zuckerguss:

5 EL Zitronensaft

250 g Puderzucker

vegane Zuckerstreusel