

# Saftiger Fantakuchen aus der Springform



## Schritt 1

Eine Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

## Schritt 2

Für den Fantakuchen die Butter, Zucker und eine Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen.

## Schritt 3

Die Eier einzeln nacheinander einrühren.

## Schritt 4

Mehl und Backpulver durch ein Sieb zur Masse geben und im Wechsel mit der Orangenlimonade unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

## Schritt 5

Den Teig in die Springform füllen und auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Fantakuchen durchgebacken ist und diesen vollständig abkühlen lassen.

## Schritt 6

Den Kuchen vom Springformrand lösen, diesen reinigen und wieder verschließen. Er dient später als Tortenring.

## Schritt 7

Dann die Mandarinenfilets durch ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

## Schritt 8

Die Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker mit dem Handrührgerät steifschlagen.

## Schritt 9

In einer weiteren Schüssel Schmand und Zucker mit einem Schneebesen glattrühren und die Schlagsahne behutsam unterheben.

## Schritt 10

Nun den Fantakuchen mit etwas Creme bestreichen und die Mandarinenfilets darauf verteilen.

## Schritt 11

Anschließend die übrige Creme darüber geben und glattstreichen. Den Fantakuchen aus der Springform ca. 1 bis 2 Stunden kaltstellen.

## Schritt 12

Vor dem Servieren den Springformrand lösen und den Kuchen mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.

## Zutaten:

**1 Springform (Ø 26 cm)**

### Für den Rührteig

120 g Butter, zimmerwarm

90 g Zucker

Prise Salz

3 Eier, Gr. M

300 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

150 ml Orangenlimonade

### Für den Belag

350 g Dosenmandarinen

400 g Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

400 g Schmand

50 g Zucker

### Zum Bestreuen

20 g Zucker

1 TL Zimt

---

⌚ Gesamtzeit: 2h 55min

Zubereitung: 30min

Garzeit: 25min

🍏 Nährwerte pro Portion:

Kalorien: 5292 kcal

Proteine: 72 g

Fette: 325 g

Kohlenhydrate: 520 g