

Fanta-Schnitten

Teig: 4 Eier
250 g Zucker
1 P Vanillezucker
125 ml Öl
150 ml Fanta oder Limo
250 g Mehl
3 gestr. TL Backpulver

Eier, Zucker u. Vanillezucker schaumig schlagen, Öl und Fanta unterrühren.
Mehl u. Backpulver dazugeben.
Teig auf einem gefetteten Backblech bei 180°C ca. 25 Min. backen.

Belag: 2 Dosen Mandarinen
500 ml Sahne
3 P. Sahnesteif
3 P. Vanillezucker
250 g Schmand

Mandarinen abtropfen lassen. Sahne mit 2 Vanillezucker und Sahnesteif schlagen. Schmand mit 1 Vanillezucker verrühren, grob zerkleinerte Mandarinen und Sahne vorsichtig unterrühren. Die Masse auf den erkalteten Boden füllen und das ganze nach belieben mit Zimtzucker bestreuen.