

Fanta-Kuchen

Fanta-Kuchen mit bunten Streuseln (oder Gummibärchen). Der beste Kindergeburtstagskuchen!

Vorbereitung 15 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 35 Min. · 1 Portionen

Zutaten

5 Eier
250 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
350 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1 Prise Salz
200 ml Orangina oder Fanta (oder irgendeine andere Orangenlimo)
130 ml neutrales Öl

Zutaten für obendrauf:

250 g Puderzucker
2-4 EL Orangina oder Fanta
Bunte Streusel oder Gummibärchen

Zubereitung

1. Gebt 5 Eier, 250 g Zucker und 1 Pk. Vanillezucker in eine Schüssel und rührt das Ganze schaumig. Vermischt 350 g Mehl, 1 Pk. Backpulver und 1 Prise Salz miteinander und gebt alles zusammen in die Schüssel. Gießt dann 200 ml Orangina/Fanta und 130 ml neutrales Öl dazu und verrührt alles zu einem glatten Teig. Wir nehmen übrigens am liebsten Orangina, weil die nicht ganz so süß ist.
 2. Gebt den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backt den Kuchen bei 160°C Umluft (oder 180°C Ober-/Unterhitze) für ca. 20 Minuten. Stäbchenprobe nicht vergessen.
 3. Lasst den Kuchen komplett abkühlen. Mischt dann 250 g Puderzucker mit 2-4 EL Limo und pinselt den Zuckerguss auf den Kuchen. Gebt direkt die Gummibärchen oder die bunten Streusel darauf. Fertig! Let's get the party started!
-