

Erdbeer-Schmand-Kuchen



Zutaten für den Boden:

4 Eier
2 Tassen Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Tasse Öl
3 1/2 Tassen Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Tasse Fanta

Zutaten für die Belagcreme:

2 Becher Sahne
1 EL Zucker
2 Päckchen Sahnesteif
1 Prise Salz
2 Becher Schmand

250 g Erdbeeren oder
Mandarinen aus der Dose

Und so wird´s gemacht:

Wenn ihr Erdbeeren verwenden wollt, werden diese kleingeschnitten und mit einem EL Zucker verrührt und ca. 1 Stunde kühl gestellt.
Die Mandarinen müssen nur gut abtropfen.

Wir fangen mit dem Boden an. Dafür die Eier, den Zucker, Vanillezucker und das Öl mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver verrühren und zusammen mit der Fanta unterrühren.

Den Teig auf einen mit Backpapier belegtem Backblech verteilen.

Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Danach komplett auskühlen lassen.

Für die Creme Sahne, Zucker, Sahnesteif und eine Prise Salz steifschlagen. Dann den Schmand unterheben.

Zuerst die Früchte auf dem Tortenboden verteilen, dann die Creme verstreichen.
Zum Schluss noch etwas Zucker darüber streuen.

Den Kuchen für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am besten über Nacht.

Tipp: Wenn es schnell gehen soll, kann man auch einen fertigen Tortenboden verwenden. Dafür benötigt man aber nur die Hälfte der Zutaten.