

Fantakuchen aus dem Thermomix®



© Fantakuchen - Rezepte mit Herz



45 Min. + Wartezeit



leicht



20 Stücke

Saftiger Kuchenspaß für Groß und Klein.

Auch lecker: Orangen- gegen Zitronenlimonade tauschen.

Zutaten-Einkaufsliste

| | | |
|--------------------------|------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 200 g | + 5-6 EL Orangenlimonade |
| <input type="checkbox"/> | 200 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 Pck. | Vanillezucker |
| <input type="checkbox"/> | 5 | Eier |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | weiche Butter |
| <input type="checkbox"/> | 350 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 1 Pck. | Backpulver |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 140 g | Puderzucker |
| <input type="checkbox"/> | 1-2 EL | Milch |
| <input type="checkbox"/> | | Zuckerstreusel nach Belieben zum Verzieren |

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Backblech (ca. 42 x 29 cm) mit Backpapier belegen.
2. 200 g Limonade, Zucker, Vanillezucker, Eier und Butter in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 5 mixen. Mehl, Backpulver und Salz zugeben und 10 Sek./Stufe 5 verrühren. Teig auf das Blech geben, glatt streichen und im heißen Ofen ca. 30 Min. backen. Kuchen auskühlen lassen.
3. Mixtopf spülen. Puderzucker, 5-6 EL Limonade und Milch in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 4 verrühren. Auf den Kuchen gießen, glatt streichen und mit Streuseln verzieren. Guss fest werden lassen. Kuchen servieren.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 220 kcal – 4 g E – 8 g F – 32 g KH