

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