Fantakuchen* mit Apfel-Zimt-Sahne



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Reinhard Grüne zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Teig:

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Fanta
- 2 Tassen Weizenmehl
- 2 Tassen Weizenvollkornmehl
- 1 Päckchen Backpulver

Belag:

- 1 Glas Apfelmus
- 1 Prise Zimt
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 500 ml Sahne
- ca. 4 Esslöffel Zucker (je nach Geschmack)

Zubereitung

1. Für den Teig Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Öl und das Fanta einrühren. Das Weizenmehl mit dem Vollkornmehl und dem Backpulver vermischen und über die Eiermasse sieben. Alles miteinander verrühren.
2. Gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 180-200°C etwa 20-25 Minuten backen.
4. Den Boden aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, Backpapier abziehen und erkalten lassen.
5. Das Apfelmus mit Zucker und Zimt abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, wieder auflösen und tropfenweise unterrühren.
6. Die Sahne steif schlagen, unter das Apfelmus mischen und das Ganze auf den Boden streichen.
7. Mit Zimtzucker bestreuen und im Kühlschrank fest werden lassen.
8. Den Kuchen in gleich große Rechtecke schneiden und servieren.