

FANTAKUCHEN IM GLAS



JULIUS-BAUSER-STR. 12 | 72186 EMPFINGEN | 07485.1212

ZUTATEN BODEN 5 EIER, 300 G ZUCKER, EIN PCK VANILLEZUCKER, 350 G MEHL, EIN PCK BACKPULVER, 125 ML ÖL, 175-190 ML FANTA

ZUTATEN BELAG: 2 DOSEN PFIRSICHE, 600 G SCHLAGSAHNE, 5 PCK VANILLEZUCKER, 3 PCK SAHNESTEIF UND 500 G SCHMAND. (MENGE ENTSPRICHT NORMALEM BLECH FANTAKUCHEN)

ZUBEREITUNG: EIER,ZUCKER,VANILLEZUCKER SCHAUMIG RÜHREN - ANSCHLIESSEND DAS MEHL UND BACKPULVER MISCHEN,SIEBEN UND UNTERRÜHREN DANN ÖL UND FANTA HINZUGEBEN.

EIN BACKBLECH EINFETTEN UND DEN TEIG GLATT DARAUF VERSTREICHEN. BEI 150 GRAD CA. 25-30 MIN BACKEN.

DEN BODEN AUSKÜHLEN LASSEN. WÄHRENDDESSEN DIE PFIRSICHE ABTROPFEN - DIE SAHNE MIT SAHNESTEIF SCHLAGEN UND 3 PCK VANILLEZUCKER HINZUGEBEN.

SCHMAND UND 2 PCK VANILLEZUCKER VERRÜHREN - DIE PFIRSICHE IN KLEINEN STÜCKCHEN UNTER DIE SAHNE HEBEN. - AUS DEM BODEN KÖNNEN NUN MIT HILFE VON AUSSTECHERN KLEINE KUCHEN GELÖST WERDEN - DIE SAHNEMASSE IN DIE GLÄSCHEN FÜLLEN UND DIE AUSGESTOCHENEN BODENFORMEN DARAUFSETZTEN. BIS ZUM VERZEHR IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHREN.

DIESES UND WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUCH AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER:
WWW.KUECHENMANUFAKTUR-BRENDLE.DE/REZEPTE

KÜCHENMANUFAKTUR
|| BRENDLE