

## Rezept

# Schneller Fantakuchen

Ein Rezept von Schneller Fantakuchen, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>2</b> Eier (M)	<b>200 g</b> Zucker
<b>200 g</b> Mehl	<b>110 ml</b> neutrales Pflanzenöl
<b>150 ml</b> Limonade	<b>2 TL</b> Backpulver

### Für den Zuckerguss:

<b>200 g</b> Puderzucker	<b>3 EL</b> Limonade
<b>2 EL</b> bunte Zuckerstreusel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 15 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 9 g F, 2 g EW, 38 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier mit Zucker, Mehl, Pflanzenöl, Limonade und Backpulver in eine Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgerätes zu einem gleichmäßigen Teig vermischen.
2. Den Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen, dann kurz abkühlen lassen.
3. Inzwischen für den Zuckerguss in einer kleinen Schüssel den Puderzucker mit einem kleinen Schneebesen nach und nach mit 2-3 EL Limo verrühren, bis ein dicker Zuckerguss entsteht.
4. Den Guss mit einem Messer auf dem leicht abgekühlten Kuchen verteilen und glatt streichen. Mit den bunten Streuseln bestreuen.