

Verpoorten Fantakuchen vom Blech

Zutaten

für ein Backblech (42 x 29 x 4 cm)

Für den Teig:

125 g Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
100 ml Orangenlimonade (z.B. Fanta)
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Eierlikör-Creme und restliche Füllung:

200 g Mascarpone
200 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
600 g Schmand
1 Pck. Vanillezucker
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 Dosen à 175 g Mandarinen (Abtropfgewicht)

Außerdem:

3 EL Zimt-Zucker

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und fetten. Für den Teig die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen und mit der Ei-Masse kurz zu einem glatten Teig verrühren. Orangenlimonade und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und auf das vorbereitete Blech streichen. 20 - 25 Minuten backen (Stäbchenprobe) und vollständig auskühlen lassen.

2. Für die Eierlikörcreme Mascarpone mit der Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen. Schmand und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz unterheben. Mandarinen gut abtropfen lassen und unter die Creme mengen. Creme auf dem Kuchen verteilen und glattstreichen. Mit Zimt-Zucker bestreuen und bis zum Servieren kaltstellen.



[Link zum Rezept: Verpoorten Fantakuchen vom Blech](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (4/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de