Monika Nagls Rezept: Klassischer Fanta Kuchen mit Mandarinen

> 30 Min.

Einfach

Zubereitung

1. **Backen des Bodens**
   Heize zuerst den Ofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vor. Bereite den Teig zu, indem du die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und den Eiern cremig schlägst. Siebe das Mehl mit Backpulver und Salz dazu und rühre es zusammen mit der Orangenlimonade zu einer glatten Masse. Streiche den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ca. 39x26 cm) und backe ihn für 25 Minuten. Lass den Boden danach komplett auskühlen.
2. **Zubereitung der Mascarpone-Creme**
   Während der Boden abkühlt, lässt du die Mandarinen gut abtropfen. Schlage die Sahne mit Sahnesteif fest auf. In einer separaten Schüssel verrührst du den Schmand und die Mascarpone mit Zucker und Vanillezucker, bis alles geschmeidig ist. Hebe zuerst die Sahne und anschließend die Mandarinen vorsichtig unter die Masse. Verteile die fertige Creme gleichmäßig auf dem kalten Kuchenboden.
3. **Finale & Kühlung**
   Mische den restlichen Zucker mit dem Zimt und streue diese Mischung großzügig als Abschluss über die Cremeschicht. Stelle den Kuchen bis zum Verzehr kalt, damit die Mascarpone-Füllung ihre optimale Festigkeit erreicht.

Zutaten

Für den Teig

- 125 g GOLDSTEIG Markenbutter (weich)
- 180 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 ml Orangen-Limonade
- Etwas Markenbutter zum Einfetten der Form

Für die Mascarpone-Schmand-Creme

- 400 g Schmand
- 500 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 200 g Schlagsahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 60 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker

Für Belag & Dekor

- 3 Dosen Mandarinen
- 3 EL Zucker
- 1–2 TL Zimt (zum Bestreuen)