Fantakuchen
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

350 gr Mehl, 350 gr Zucker, 1 Tasse Öl, 1 Tasse Fanta, 1 Päckchen Backpulver, 4 mittelgroße Eier, Schokostreußel.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200°C vorheizen. Gugelhupfform einfetten und etwas Paniermehl einstreuen (damit der Kuchen leichter rausgeht)

Die Zubereitung:

Mehl, Zucker, Backpulver, Eier und Öl in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Nach und nach Fanta dazugeben.
Eine Hand voll Schokostreußel untermischen. Teig in die eigefettete Form geben und ca. 1 Stunde backen.Es ist ein billiger, praktischer (praktisch deshalb weil er sehr schnell geht und nicht so viel Geschirr dreckig wird, daß man wieder sauber machen muß) und sehr leckerer Kuchen, der bisher bei Freunden und Bekannten immer gut angekommen ist.Also, viel Spaß beim Backen!