

also.....Zutaten für 4 Personen!

Boden:

4 Eier
3 Tassen Mehl
2 Tassen Zucker
1 Tasse Öl
1 Tasse Fanta
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillinzucker

Belag:

2 Becher süße Sahne (ich nehme 3...iss halt mehr oben drauf..lecker!)
2 Becher Schmand (ich nehme 3...iss halt mehr oben drauf..lecker!)
2 Päckchen Vanillinzucker
2 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

Boden:alles zu einem Rührteig verarbeiten und in ein eingefettetes Backblech geben (Teig wird sehr flüssig dies ist normal). ca. 20-30 bei 170°C backen

Belag:süße Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen. Danach den Schmand vorsichtig unterrühren und die Masse auf den abgekühlten Teig streichen.

Je nach Laune kannst Du noch mit Mandarinen belegen...
Ich streue immer nur Zimt drauf und es ist soooo lecker!