

FANTA-Kuchen mit Quark-Füllung

Zutaten

Für den dunklen Teig:

6 St.Eier

5 ELMehl

5 ELZucker

2 ELKakao

100 mlÖl

1/2 Pck.Backpulver

Für die Quarkfüllung:

350 gMagerquark

3 ELPuderzucker

350 mlSchlagsahne

Für den Fanta-Guss:

800 mlFanta

2 Pck.Puddingpulver mit Vanille-Geschmack



Zubereitung

Eier und Zucker schaumig schlagen, Öl und zum Schluss auch das mit Kakao- und Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes großes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ungefähr 20 Minuten backen. Immer im Auge behalten, denn jeder Backofen bäckt anders. Jeder sollte sich nach seinem eigenen Backofen richten.

Auskühlen lassen.

Quark mit Puderzucker verrühren und mit der steif geschlagenen Sahne vermengen. Die Füllung auf dem Kuchen verstreichen.

Puddingpulver in Fanta so anrühren, dass keine Klümpchen drinnen sind, und dann zu einer dicken Masse aufkochen. Den Guss vorsichtig auf die Quarkfüllung geben. Fest werden lassen und anschließend kann der Kuchen serviert werden.