



Vegane Fantaschnitten

Description

ZUTATEN

Für den Boden:

- **175g** Zucker
- **250ml** Fanta
- **6EL** Speiseöl
- **4TL** Backpulver
- **1 Packung** Vanillezucker
- **225g** Mehl

Für die Creme:

- **2 Dosen** Pfirsiche (à 470g Abtropfgewicht)
- **400ml** vegane Sahne (bspw. Rama Schlagcreme)
- **3 Packungen** Sahnesteif
- **5 Packungen** Vanillezucker
- **300g** veganer Schmand (bspw. Creme Vega von Dr. Oetker)
- Zimtzucker

Schritt für Schritt

Schritt 1

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Schritt 2

Für den Teig alle Zutaten miteinander vermischen und anschließend in den leicht gefetteten großen Ofenzauberer geben. Für 20-25 Minuten goldbraun im Ofen backen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit kann bereits die Creme vorbereitet werden. Dafür die Pfirsiche in kleine Stücke schneiden.

Schritt 4

Vegane Sahne mit Sahnesteif und 3 Packungen Vanillezucker steif schlagen.

Schritt 5

Vegane Schmand mit dem restlichen Vanillezucker und den Pfirsichstücken vermischen. Anschließend die vegane Sahne locker unterheben. Ggf. in den Kühlschrank stellen, bis der Kuchen abgekühlt ist.

Schritt 6

Sobald der Kuchen abgekühlt ist, die Masse auf dem Boden verteilen und mit Zimtzucker bestreuen.

Mehr Rezeptideen



Yogurette-Torte

Juni 2, 2022 | [Desserts](#), [Kuchen und Gebäck](#), [Springform](#), [Überraschungskuchenform](#)

Zum Rezept ihr seid auf der Suche nach einem leckeren Kuchen für den Sommer? Dann haben wir hier genau das Richtige für euch! HINWEIS: Dieses Rezept ist für eine Seite der Überraschungskuchenform ausgelegt (20cm Durchmesser) und damit ein eher kleiner Kuchen. Falls ihr...



Schoko-Himbeer-Torte

Mai 30, 2022 | [Desserts](#), [Kuchen und Gebäck](#), [Nummern und Buchstabenform](#)

ZUTATENFür den Tortenboden 100g Zartbitter Schokolade 100g Butter 200g Zucker 4 Eier 50g Mehl
1 Päckchen Backpulver 2 Päckchen Schoko-Puddingpulver Für die Füllung 150g Maracujasaft 250g
tiefgefrorene Himbeeren 1 Päckchen Vanille-Zucker 10g Speisestärke Für die Creme...



Oreo-Creme

Mai 24, 2022 | [Desserts](#)

Diese leckere Creme wird das absolute Highlight bei deinen Gästen sein! Das Rezept reicht für eine große Schüssel, je nachdem wie viel vorher gegessen wurde für etwa 15-20 Portionen. ZUTATEN
400ml Schlagsahne 2 Pck. Sahnesteif 500g Mascapone 300g Frischkäse 1kg Quark...