



UNSER LIEBLINGSREZEPT

FANTA-KUCHEN MIT PFIRSICH-SCHMAND

von Anna Schrödel (Sozialdienstleitung im Sozialen Kompetenz-Zentrum Hilpoltstein)

Zutaten

- 5 mittelgroße Eier
- 300 g Zucker
- 6 Pck. Vanillezucker
- 350 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 125 ml Öl
- 175 ml Orangenlimonade (z. B. Fanta)
- Fett für das Blech
- 3 gr. Dose/n Pfirsich(e)
- 600 g Schlagsahne
- 3 Pck. Sahnesteif
- 500 g Schmand oder Crème fraîche
- n. B. Zimtzucker

Zubereitung

Eier, Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Öl und Limonade zufügen und ebenfalls unterrühren. Ein Backblech (35x 40 cm) einfetten. Teig darauf streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und 3 Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen.

Schmand und 2 Päckchen Vanillezucker verrühren. Sahne unter den Schmand ziehen und die Pfirsichstücke unterheben. Pfirsich-Schmand gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen. Nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen.