

Fantakuchen

Zutaten für den Teig:

4	Eier
250 g	Zucker
1 Pkt.	Vanillezucker
125 ml	Öl
150 ml	Fanta
250 g	Mehl
3 TL, gestr.	Backpulver
	Fett für das Blech



Zutaten für den Belag:

2 Dosen	Pfirsiche (=940g)
600 ml	Sahne
5 Pck.	Sahnesteif
5 Pck.	Vanillezucker
500 g	Schmand

1. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Öl und Fanta unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.
2. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 25 Minuten backen. Den Kuchen auf dem Backblech erkalten lassen.
3. Für den Belag Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.
4. Sahnesteif und Vanillezucker vermengen, langsam zur angeschlagenen Sahne geben und sehr steif schlagen. Schmand vorsichtig unterheben. Eine dünne Schicht auf dem Kuchen verteilen. Pfirsiche darauf verteilen und dann die restliche Creme darauf verteilen. Zimt-Zucker auf den Kuchen geben und kalt stellen.