

Fantakuchen

Für den Teig:

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 125 ml Speiseöl
- 150 ml Fanta
- 250 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

- 1 Dose Pfirsiche
- 600 ml Schlagsahne
- 3 Pck. Sahnesteif
- 5 Pck. Vanillin-Zucker
- 500 g Schmand

1. Für den Teig Eier, Zucker und VanillinZucker mit Rührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Fanta unterrühren.
2. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerr Stufe unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backbleck streichen. Bei 180 Grad Ober- Unterhitze in vorgeheizten Backofen backen. Backzeit etwa 25 min.
3. Den Kuchen erkalten lassen.
4. Für den Belag Pfirsiche abtropfen lassen und in recht kleine Stücke schneiden.
5. Sahne mit Sahnesteif und 3 Päckchen Vanillin Zucker steif schlagen.
6. Schmand mit dem restlichen Vanillin Zucker verrühren. Pfirsichstücke (gerne mit etwas Pfirsichsaft) unter den Schmand rühren. Sahne locker unterheben (nicht quirlen!).
7. Masse auf den Kuchen streichen und in den Kühlschrank stellen. Nach ca 2 Stunden kann man ihn genießen.