

Pfirsichschnitten mit Zimt-Sahnehaube

Zutaten Teig:

4	Eier
250 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
125 ml	Speiseöl
150 ml	Fanta
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver

Zutaten Belag:

2 Dosen	Pfirsiche
600 ml	Schlagsahne
3 Pck.	Sahnesteif
5 Pck.	Vanillezucker
500 g	Schmand
3 EL	Zimtzucker

Zubereitung:

- 1. Für den Teig Eier, Zucker und Vanillezucker auf höchster Stufe schaumig schlagen.**
- 2. Öl und Fanta unterrühren.**
- 3. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.**
- 4. Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und in den Ofen schieben.**
- 5. Backen mit E-Herd etwa 180° C (vorgeheizt), mit Umluft etwa 160° C (nicht vorgeheizt), mit Gas etwa Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt). Backzeit etwa 25 Minuten.**
- 6. Den Kuchen auf dem Backblech erkalten lassen.**
- 7. Für den Belag Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.**
- 8. Sahne mit Sahnesteif und 3 Pck. Vanillezucker steif schlagen.**
- 9. Schmand mit dem restlichen Vanillezucker verrühren und Sahne locker unterheben.**
- 10. Die Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen und mit Zimtzucker bestreuen.**