

Fantakuchen

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- $\frac{1}{8}$ l Öl
- 150 ml Fanta (oder Mineralwasser)
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 2 Dosen Pfirsiche
- 3 Becher Sahne
- 3 Packungen Sahnesteif
- 500 g Schmand/Creme Fraiche
- 2 Pk Vanillezucker
- Zimt

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Fanta unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und gesiebt unterrühren.

Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ausstreichen

25 Minuten bei 180°C backen.

Pfirsiche abtropfen lassen und kleinschneiden.

Sahne und Sahnesteif zusammen steif schlagen.

Schmand und Vanillezucker verrühren, Pfirsiche dazugeben Sahne unterheben.

Die Masse gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen.

Mit Zimt bestreuen.