

Fantaschnitten mit Pfirsichschmand

Großes Blech



4 Eier

250 g Zucker

125 ml Speiseöl

150 ml Fanta

250 g Weizenmehl

1 Pck. Backpulver

Belag:

Für den Belag:

600 Milliliter Sahne

3 Päckchen Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

5 Päckchen Vanillezucker

600 Gramm Schmand

2 große Dosen Pfirsiche ca. 450 g Abtropfgewicht)

Zimtzucker

Backzeit: ca. 25 - 30 min. auf 180 Grad O/Unterhitze

Zubereitung:

Für den Teig die Eier, Zucker und Van.-Zucker mit dem Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Fanta unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Auf 180 Grad U/Oberhitze vorgeheizt etwa 25 Minuten backen.

Den Kuchen erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Sahne mit Sahnesteif und 6 Pck. Vanillezucker steifschlagen. Dann den Schmand unterrühren.

Die Pfirsichstücke auf dem Kuchen verteilen. Die Sahne-Schmandmasse gleichmäßig verteilen und mit Zimtzucker gut bestreuen.

Dann den Kuchen im Kühlschrank kaltstellen.