

"Fanta Kuchen" von M. Klimasch, Bochum



Teig:

250 g Mehl

250 g Zucker

125 ml Speiseöl

150 ml Fanta

1 P. Vanillezucker

½ P. Backpulver

4 Eier

Belag:

500 g Schmand

600 ml Sahne

2 große Dosen Pfirsiche

5 P. Sahnesteif

5 P. Vanillezucker

Zimt mit Zucker mischen

Eier, Zucker und Vanillezucker
schaumig rühren.

Öl und Fanta dazu geben. Mehl mit
Backpulver mischen, dazu geben und
unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Blech geben. Bei 180 ° C
15-20 Minuten backen und erkalten
lassen.

Die Pfirsiche abtropfen lassen und
klein schneiden.

Die Sahne mit dem Sahnesteif und 3
P. Vanillezucker steif schlagen. Den
Schmand mit dem restlichen
Vanillezucker verrühren.

Die Pfirsichstücke unter den Schmand
rühren und die Sahne locker
unterheben.

Die Masse gleichmäßig auf dem
Kuchen verteilen und mit Zimt und
Zucker bestreuen.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.