Fantakuchen (von Monika Alaze)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

für den Teig:	5 Eier
	300 g Zucker
	1 Päckchen Vanillin-Zucker
	350 g Mehl
	1 Päckchen Backpulver
	125 ml Öl
	175 ml Fanta
für den Belag:	2 Dosen Pfirsiche
	2 Becher Sahne
	4 Päckchen Vanillin-Zucker
	2 Päckchen Sahnefestiger
	2 Becher Schmand

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Öl und Limonade zufügen und ebenfalls unterrühren.
Ein Backblech fetten und den Teig darauf glatt verstreichen. Im vor geheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad / Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen.
Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne steif schlagen, dabei je 2 Päckchen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger einrieseln lassen.
Schmand und 2 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Die Pfirsiche unter den Schmand rühren und die Sahne locker unterheben. Pfirsich-Schmand auf dem Kuchen verstreichen. Nach Belieben mit Zimt und Zucker bestreuen.