

BACKEN MIT UTE

Fantaschnitten mit Pfirsichschmand

Zutaten:

- 4 Eier
- 250g Zucker
- 6 Päckchen Vanillezucker
- 250g Mehl
- 3 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 125ml Speiseöl
- 150ml Fanta
- 2 Dosen Pfirsiche (Abtropfgewicht ca. 470g je Dose)
- 600ml Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 500g Schmand oder Crème Fraiche
- 2 Esslöffel Kakao zum Backen



Zubereitung-Kuchen:

- gib die Eier, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel und rühre ca. 2 Minuten, bis die Masse schaumig wird
- rühre danach das Öl und die Fanta unter
- mische das Mehl mit dem Backpulver und verrühre alles mit der Eiermasse
- fette ein normales Backblech ein, oder lege es mit Backpapier aus
- gib den Teig auf das Blech und verstreiche ihn
- backe den Teig bei ca. 160° mit Umluft/Heißluft für ca. 20-25 Minuten
- nimm den gebackenen Kuchen aus dem Ofen und lass ihn ca. 5 Minuten abkühlen
- nimm den Kuchen vom Blech und lass ihn vollends auskühlen (falls du Backpapier verwendet hast, ziehe es vorsichtig vom Kuchen ab)

Zubereitung-Pfirsichschmand

- gieße die Pfirsiche ab, lass sie auf einem Sieb abtropfen und schneide sie in kleine Stücke
- vermische den Vanillezucker mit dem Sahnesteif
- schlage die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif so lange, bis die Masse steif ist
- gib den Schmand in eine andere Schüssel, verrühre ihn kurz und gib die Pfirsichstücke dazu
- hebe anschließend die Sahne vorsichtig unter die Schmandmasse

Fertigstellung der Fantaschnitten

- lege den Kuchen auf eine Platte
- verteile die Pfirsich-Schmand-Sahne auf deinem Kuchen
- bestäube den fertigen Kuchen mit etwas Kakao und stelle ihn anschließen für ca. 30 Minuten kalt

Viel Spaß damit

Bis zum nächsten Mal

Liebe Grüße

Ute

P.S.: Du darfst mir gerne schreiben wie alles geklappt hat.