Fanta-Kuchen mit Pfirsich-Schmand

Zutaten:

- 5 Eier
- 300g Zucker
- 6 Päckchen Vanille-Zucker
- 350g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125ml Öl
- 175ml Orangenlimonade (z.B. Fanta)
- Fett fürs Blech
- 3 Dosen (à 850ml) Pfirsiche
- 600g Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnefestiger
- 500g Schmand oder Creme fraiche
- Evtl. etwas Zucker und Zimt

Zubereitung:

Eier, Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Öl und Limonade zufügen und ebenfalls unterrühren.

Ein Backblech (ca. 35x40cm) fetten. Teig daraufstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft 150°C Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen.

Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne steif schlagen, und dabei Sahnefestiger und 3Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen.

Schmand und 2 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Sahne unter den Schmand ziehen und die Pfirsichstücke unterheben. Pfirsich-Schmand gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen. Fanta-Kuchen nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen.