

Fantaschnitten mit Pfirsichschmand

Zutaten für ein Backblech

Teig

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 250 g Weizenmehl
- 1-2 gestrichene TL Backpulver
- 125 ml Speise-Öl
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 150 ml Fanta

Belag

- 750 g Dosen-Pfirsiche
- 400 g Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 5 Päckchen Vanillin-Zucker
- 300 g Saure Sahne (10% Fett)
- Zimt oder Kakaopulver

Zubereitung

1. Für den Teig die Eier trennen. Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker und etwas Öl mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. Das restliche Öl und Fanta unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.
2. Aus dem Eiweiß Eischnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
3. Den Teig mit Ober- und Unterhitze bei etwa 180°C etwa 25 Minuten backen.
4. Den Teig auf dem Backblech erkalten lassen.
5. Für den Belag Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif und 3 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen.
6. Den Schmand mit 2 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Die Pfirsichstücke unter den Schmand rühren und die Sahne locker unterheben. Die Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen und mit Zimt oder Kakaopulver bestreuen.

Mögliche Variationen

- Statt der Pfirsiche Aprikosen oder etwa 350 g Dosen-Mandarinen verwenden
- Statt Saurer Sahne alternativ Schmand oder Crème fraîche verwenden