

## **Fanta-Kuchen (für ca. 24 Stücke)**

Zutaten: 5 Eier  
300 g Zucker  
6 Päckchen Vanillinzucker  
350 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
125 ml Öl  
175 ml Orangenlimonade (Fanta)  
Fett für das Blech  
3 Dosen (je 850 ml) Pfirsiche  
600 g Schlagsahne  
3 Päckchen Sahnefestiger  
500 g Schmand oder Creme fraiche  
eventuell etwas Zucker und Zimt

### Zubereitung

1. Eier, Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Öl und Limonade zufügen und ebenfalls unterrühren.
2. Ein Backblech (ca. 35 x 40 cm) einfetten. Teig darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad, Umluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen.
3. Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und 3 Päckchen Vanillinzucker einrieseln lassen.
4. Schmand und 2 Päckchen Vanillinzucker 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.