

Pfirsich-Schmand-Kuchen

Zutaten:

Boden:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 20 g Vanillezucker, selbst gemacht
- 250 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 120 g Öl
- 120 g Orangenlimonade (z. B. Fanta)



Pfirsich-Schmand-Creme und Fertigstellung:

- 600 g Sahne zum Schlagen, 30-40 % Fett, kühl-schrankkalt
- 3 Pck. Sahnesteif
- 50 g Vanillezucker, selbst gemacht
- 500 g Schmand
- 1 Dose Pfirsiche (Abtropfgew. 480 g), abgetropft, in Stücken (2 cm)
- 3 EL Zucker
- ½ TL Zimt

Zubereitung:

Boden:

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. **Rühraufsatz einsetzen.** Eier, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 4 aufschlagen. **Rühraufsatz entfernen.**
3. Mehl, Backpulver, Öl und Orangenlimonade zugeben und 1 Min./Stufe 4 vermischen. Teig auf das vorbereitete Backblech geben, 20 Minuten (180°C) backen und abkühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf und Rühraufsatz spülen und mit dem Rezept fortfahren.

Pfirsich-Schmand-Creme und Fertigstellung:

1. **Rühraufsatz einsetzen.** Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **ohne Zeiteinstellung** Stufe 3 bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen.
2. Schmand und Pfirsiche zugeben und 1 Min./Stufe 1 unterrühren. **Rühraufsatz entfernen.** Creme gleichmäßig auf dem abgekühlten Boden verteilen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Zucker und Zimt vermischen, auf dem Kuchen verteilen, in 20 Stücke schneiden und servieren

Guten Appetit!