

Pfirsich-Schmand-Schnitten I

Für die Party

20 Stücke

Pro Stück: E: 4 g, F: 23 g, Kh: 38 g,
kJ: 1595, kcal: 381, BE: 3,0

Für den Teig:

- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- 150 ml Orangen-Limonade
- 250 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für den Belag:

- 960 g abgetropfte Pfirsichhälften
(aus der Dose)
- 600 g gekühlte Schlagsahne
(mind. 30 % Fett)
- 3 Pck. Sahnesteif
- 3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 500 g Schmand (Sauerrahm)
- 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Bestreuen:

- 2 EL Zucker
- 1 gestr. TL gem. Zimt

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 25 Minuten

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Eier, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Limonade unterrühren.

3. Das Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Boden **etwa 25 Minuten backen.**

4. Den Kuchen auf dem Backblech auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

5. Für den Belag Pfirsiche in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen.

6. Schmand mit Vanillin-Zucker verrühren. Pfirsichstücke unter den Schmand heben und die Sahne locker unterheben. Die Masse gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und verstreichen.

7. Zucker mit Zimt mischen und die Creme damit bestreuen. Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps: Einen Teil der Pfirsiche in Spalten schneiden und auf den Kuchen legen. Anstelle der Pfirsiche 4 Dosen Mandarinen (je 175 g Abtropfgewicht) verwenden. Der Schmand kann auch gut durch Crème fraîche ersetzt werden.

