

Limokuchen

Ihr möchtet jemandem im Advent überraschen?
Dann lasst ihn an diesem Kuchen naschen!
Dieser Kuchen ist wirklich lecker,
also – fang an und sei ein Überraschungsbäcker!

Zutaten:

- 5 Eier
- 300g Zucker
- 6 Päckchen Vanillezucker
- 350g Mehl
- ein Päckchen Backpulver
- 125ml Öl
- 175ml Orangenlimonade
- 3 große Dosen Pfirsiche oder entsprechende Anzahl frischer Pfirsiche
- 600g Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 500g Schmand
- evtl. Zimt

Zubereitung:

- Eier, Zucker und ein Vanillepäckchen schaumig rühren
- Das Mehl und Backpulver mischen und unterrühren
- Öl und Limonade unter den Teig rühren
- Den Teig auf das Backblech geben und bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) backen und anschließend auskühlen lassen
- Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden
- Sahne mit drei Päckchen Vanillezucker und drei Päckchen Sahnesteif steif schlagen
- Schmand und zwei Päckchen Vanillezucker verrühren, Pfirsiche und dann Sahne unterheben
- Die Masse auf den gebackenen Teig geben
- Vor dem Essen mit Zuckerzimgemisch bestreuen

Viel Spaß beim Backen!