

## Limonadenkuchen

Für den Teig: 5  
300g  
1 Pck.  
350 g  
1 Pck.  
125 ml  
175 ml  
nach Belieben

Eier  
Zucker  
Vanillezucker  
Mehl  
Backpulver  
Öl  
~~1 Pck. Limo~~  
Lebensmittelfarbe

Belag: 1 gr. Dose  
600g  
5 Pck.  
3 Pck.  
500g  
evtl.  
Pfirsiche  
Schlagsahne  
Vanillezucker  
Sahnestief  
Schmand  
Zimt

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Öl und Fanta zugießen und ebenfalls unterrühren. Ein Backblech einfetten und den Teig darauf glatt verstreichen. Lebensmittelfarbe vorsichtig auf dem Teig verteilen und mit einem Zahnstocher verteilen. 25 Minuten bei 150° backen.

Den Kuchen auskühlen lassen.

Die Pfirsiche abtropfen lassen. Die Sahne steif schlagen, 3 Pck. Vanillezucker und Sahnestief dabei einrieseln lassen.

Den Schmand mit 2 Pck. Vanillezucker verrühren und die Sahne locker unterheben. Die Creme gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und die Pfirsiche verteilen und leicht in die Creme drücken. Ab in den Kühlschrank bis die Creme fest ist und mit Zimtzucker bestreuen.

Viel Spaß!