


# Fanta® - Schnitten

etwa 20 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Teig:

4 Eier  
250 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon  
Vanille Zucker  
1 ¼ dl Sonnenblumenöl  
1 ½ dl Fanta®  
250 g Mehl  
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver

### Füllung:

960 g Pfirsichhälften, abgetropft  
2 Dosen  
500 g Crème fraîche  
5 Beutel Dr. Oetker Bourbon  
Vanille Zucker  
6 dl Rahm  
3 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

### Dekoration:

Mandelblättchen geröstet

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem Backrahmen (30 × 40 cm) umstellen.

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Eier, Zucker und Vanille Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Öl und Fanta® langsam dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf das vorbereitete Backblech streichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 20 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Das Biskuit mit dem Pfirsichsaft aus der Dose beträufeln.

③ Füllung:

Pfirsich in kleine Stücke schneiden. Crème fraîche und Vanille Zucker verrühren. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen und vorsichtig unter die Crème fraîche mischen. Am Schluss die Pfirsiche darunter mischen und auf dem Biskuit schön glatt verstreichen. **Am besten über Nacht kalt stellen.**

④ Dekoration:

Kuchen in 20 gleich grosse Stücke schneiden und mit Mandeln bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für kleinere Mengen die Masse halbieren.

Für die Füllung können statt Pfirsiche saisonale Früchte verwendet werden.

Anstelle von Mandeln Zimt und Zucker verwenden.