



Pfirsich-Schmand-Kuchen mit Orangenlimonade

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	210 g
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	1 Päckchen
Öl	130 ml
Orangenlimonade	170 ml
Pfirsich aus der Dose	300 g
Schlagsahne	500 ml
Vanillinzucker	2 Päckchen
Schmand	500 g
Zimt	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, Kastenform 28 cm, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Eier und 180 g Zucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 3 Min. cremig schlagen. Mehl und Backpulver nach und nach dazusieben. Öl und Limonade unter den Teig rühren. Teig auf einem gefetteten Backblech oder in einer flachen Kastenform gleichmäßig verteilen und im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
2. Inzwischen Pfirsiche in ein Sieb abgießen und in Scheiben schneiden. In einem hohen Gefäß Sahne zusammen mit Vanillinzucker und 2 EL Zucker steif schlagen. In einer Schüssel Sahne locker mit Schmand vermengen und Pfirsichspalten locker unterheben.
3. Sobald der Kuchenboden abgekühlt ist, Schmandcreme gleichmäßig darauf verteilen und im Kühlschrank ca. 1 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren 1 EL Zucker mit Zimt vermischen und über den Pfirsich-Schmand-Kuchen stäuben. Pfirsich-Schmand-Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp:

Je nach Verfügbarkeit kannst du den Kuchen natürlich auch mit frischen Pfirsichen oder anderen Früchten wie z.B. Aprikosen oder frischen Beeren zubereiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	329 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g