

Fantakuchen mit Pfirsich



Einkaufsliste:

Blech: 40x30cm
4 Eier
200 g Zucker
1 EL Vanillezucker
280 g Mehl
1 EL Backpulver
Prise Salz
120 g Butter
140 ml Brause

1 Dose Pfirsiche
300 ml Schlagsahne
1 EL Vanillezucker
70 g Puderzucker
1 Pck. Sahnesteif
500 g Magerquark
Etwas Zimt zum Bestäuben

So wird's gemacht:

Ofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Salz mischen, Butter schmelzen. Mehlmasse, Butter und Brause zu dem Eier-Gemisch geben und gut verrühren. Masse auf das gefettete Backblech geben und ca. 15-20 Minuten backen. Garprobe machen.

Pfirsiche aus der Dose abtropfen lassen und in Stückchen schneiden. Sahne mit Puderzucker und Vanillezucker sowie Sahnesteif steif schlagen, Quark löffelweise hinzugeben und weiter aufschlagen. Zum Schluss die Pfirsichstücke vorsichtig unterheben. Masse auf den abgekühlten Boden geben und im Kühlschrank 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren leicht mit Zimt bestreuen. In Stücke schneiden und servieren.