

# der Geheimtipp für gutes Kaffeetrinken!

## Unterilper Schneekuchen

Der Kuchen mit dem Flair des Heiligenhauser Westens

**Zubereitungszeit: 35 Min.**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

**Insgesamt:**

**E: 89 g, F: 443 g, Kh: 720 g,**

**kJ: 31248, kcal: 7468**

Für den Teig:

- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 125 ml (1/8 l) Speiseöl
- 150 ml Fanta
- 250 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

- 2 Dosen Pfirsiche  
(à 470 g Abtropfgewicht)
- 600 ml Schlagsahne
- 3 Pck. Sahnesteif
- 5 Pck. Vanillin-Zucker
- 600 g Schmand
  
- Zimtzucker

\* neutrales Öl!

X der Teig ist  
sehr dünn!

**1** Für den Teig Eier, Zucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Fanta unterrühren.

**2** Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:**  
etwa 180 °C (vorgeheizt)  
**Heißluft:** etwa 160 °C (vorgeheizt)  
**Gas:** Stufe 2-3 (vorgeheizt)  
**Backzeit:** etwa 25 Min.

**3** Den Kuchen auf dem Backblech erkalten lassen.

**4** Für den Belag Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif und 3 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen.

**5** Schmand mit dem restlichen Vanillin-Zucker verrühren. Pfirsichstücke unter den Schmand rühren und Sahne locker unterheben. Die Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen und mit Zimtzucker bestreuen.

Entdeckt und zu  
höchster Vollendung  
gebracht durch  
Christa Dörr

Guten  
Apetit!

■ **Tipp:**

Anstelle der Pfirsiche 2 Dosen Mandarinen (à 175 g Abtropfgewicht) verwenden.

Der Schmand kann auch durch Crème fraîche ersetzt werden.

Mit freundlichen Grüßen vom BV-Unterilp wärmstens empfohlen