

SCHMANDKUCHEN / CREAM CAKE

für eine 28er Springform oder eine eckige 35 x 24 Backform / 9 x 13 inch baking pan

Zutaten Teig

380g Mehl
350g Zucker
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
Prise Salz
150ml Sonnenblumenöl
150ml Fanta-Limonade
+ etwas des Pfirsichsirups aus der Dose

Zutaten Creme

5 Pfirsichhälften
400g Schmand
400ml Schlagsahne
2 Packungen Vanillezucker
2 Packungen Sahnesteif
+ Zimt und Zucker

Ingredients Cake

3 cups flour
2 cups sugar
1 tsp vanilla extract
1 tbsp baking powder
pinch of salt
4 eggs
1 cup vegetable oil
1 cup sparkling lemonade
+ some of the sirup from the canned peaches

Ingredients Cream

5 halves of canned peaches
2 cups creme fraiche
2 cups whipping cream
2 tbsp vanilla sugar (optional regular or brown sugar)
1 tsp vanilla extract
+ cinnamon and sugar

Zubereitung Teig

1. alle Zutaten in eine Schüssel geben und so lang mischen bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind und Bläschen aufsteigen
2. bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 35-40 min backen (Stäbchenprobe)
3. danach vollständig auskühlen lassen und nicht aus der Form lösen
4. jetzt mit Sirup aus der Pfirsichdose ein Wenig tränken

Zubereitung Creme

1. die gekühlte Sahne mit dem Sahnesteif steifschlagen
2. den gekühlten Schmand in einer separaten Schüssel mit dem Vanillezucker vermischen
3. die Pfirsichhälften in Würfel schneiden und zusammen mit der Sahne vorsichtig unter den Schmand heben
4. wenn der Kuchen bereits vollständig ausgekühlt und getränkt ist, kannst du die Creme direkt auf den Boden geben, während der Backrahmen noch dran ist, wenn der Kuchen noch auskühlen muss, gib die Creme in den Kühlschrank solange
5. Kuchen in der Form mit der Creme getoppt, für 30 min kaltstellen und danach den Rahmen lösen
6. anschließend den Kuchen vor dem Servieren mit Zimt und Zucker bestreuen

Instructions Cake

1. **place all ingredients in a bowl and mix until well combined**
2. **bake at 350°F for approx. 35-40 min (insert a toothpick)**
3. **let cool completely afterwards and do not take it out of the baking pan**
4. **soak cake a little with sirup from the can of peaches**

Instructions Cream

1. **whip whipping cream with cream stabilizer until firm**
2. **place cooled creme fraiche into a separate bowl and mix it with vanilla extract and sugar**
3. **dice the peaches and gently fold them, together with the whipped cream, in**
4. **if cake is cooled completely and soaked, you can immediately place the peach cream on the cake while the frame is still around it and chill for 30 min**
5. **remove frame and sprinkle with cinnamon and sugar before serving**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!