

Zutaten:

Teig:

4 Eier
2 Tassen Zucker
2 Vanillezucker
1 Tasse Öl
1 Tasse gelbe Limonade
3 Tassen Mehl
1 P. Backpulver

Belag:

600 ml süße Sahne
3 P. Sahnefestiger
400 ml saure Sahne

1 TL Zimt
1/2 Tasse Zucker

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Eier mit Zucker und Vanillezucker im **Schlagkessel** weißcremig schlagen. Sprudel und Öl langsam einrühren. Mehl und Backpulver mit dem **Müllermeister** darüber sieben und mit dem **Softliner** unterheben.

Maxi-Schnitte ganz ausziehen und auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen. Teig einfüllen und mit dem **Liftboy** glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca 20 Min. backen.

Kuchen auskühlen lassen, Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen, saure Sahne unterheben. Die Masse auf dem Kuchen verteilen und glattstreichen. Zimt und Zucker mischen und über den Belag streuen. Ca. 2 Stunden durchkühlen.

Tipp:

Um dem ganzen eine fruchtige Note zu geben, kann man auch 300 g. Johannisbeeren **oder** 2 Dosen abgetropfte Mandarinen mitbacken.