Zimt - Schmandkuchen

Zutaten

300 g 300 g 2 Pck. 1 Pck. 3 1 Tasse/n 1 Tasse/n	Mehl Zucker Vanillezucker Backpulver Eier Öl Limonade, (Fanta)	Zutaten miteinander verrühren und auf ein gefettetes Blech streichen **Bei 200 Grad ca. 20 Min. backen und abkühlen lassen.**
4 Pck. 750 g	Sahne Sahnesteif	Sahne und Sahnesteif aufschlagen
3 Becher 2 Pck. 2 EL	Schmand Vanillezucker Zitronensaft	Schmand, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren und mit der Sahnemasse vorsichtig verrühren. Das Ganze auf den abgekühlten Teig streichen.
3 EL 1 TL	Zucker Zimt	miteinander verrühren und auf die Schmand-Sahne streuen.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Ruhezeit: ca. 1 Std. /