

Gelber Arnumer

Zutaten:

- 150 g Margarine oder Butter
- 3-4 Eier
- 150 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver

alles vermischen.

Fettpfanne mit Backpapier auslegen, Teig ca. 20 Minuten bei 170 °C (Umluft) backen.

3 Becher (à 200 g) und 3 Päckchen Sahnesteif schlagen evtl. mit Vanillezucker.

2 große Dosen Pfirsiche würfeln und untermischen.

Die Masse auf den gebackenen, abgekühlten Kuchen geben,

½ Liter Maracuja-Nektar und 2 Päckchen Vanillesoßenpulver (ohne Kochen) verrühren. Den Saft oben mit einer Kelle auf dem Kuchen verteilen. Über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.