

Cornflakes-Butterkuchen

 happy-mahlzeit.com/2019/12/29/cornflakes-butterkuchen/

Zutaten für 1 Backblech 30x40cm:

- 1 Becher Schlagsahne, 250g
- 1 3/4 Becher Zucker
- 2 Becher Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 4 Eier, Gr. M
- 180g Butter
- 3 EL Milch
- 3 Becher Cornflakes

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.

Die Sahne in eine Schüssel geben. Den Becher auswaschen und trocknen, um die Zutaten abzumessen.

Die Sahne halbsteif schlagen. 1 Becher Zucker hineinrieseln lassen und die Sahne kurz weiterschlagen. Mehl und Backpulver, dann die Eier nacheinander gut unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten vorbacken.

Die Butter, den restlichen Zucker und die Milch aufkochen, vom Herd nehmen und die Cornflakes zufügen. Die Masse auf dem vorgebackenen Teig verteilen und weitere 12 Minuten backen.

Den Kuchen lauwarm servieren.

Rezept: Tim Mälzer

Quelle: Schmeckt nicht, gibt's nicht