

Kuchen Backen Rezepte

Cornflakes Butterkuchen

Anzahl: 24 Stücke

Gattung: Backen, Kuchen, Becherkuchen

1	Becher Schlagsahne (250 ml)	1	Pack. Backpulver
1,75	Becher Zucker	180 g	Butter
4	Eier (Kl. M)	3	Essl. Milch
2	Becher Mehl	3	Becher Cornflakes

Schlagsahne in eine Schüssel gießen.

Den Becher auswaschen und zum Abwiegen verwenden.

Sahne halbsteif schlagen. 1 Becher Zucker einrieseln lassen und Sahne kurz weiterschlagen.

Zuerst Mehl und Backpulver, dann die Eier nacheinander gut unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C auf der zweiten Schiene von unten 10 Minuten vorbacken (Umluft: 180 °C).

Butter, 3/4 Becher Zucker und Milch aufkochen. Cornflakes zugeben. Masse nach 10 Minuten auf dem Teig verteilen und weitere 10 Minuten backen.

Lauwarm servieren.