Cornflakes - Kuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Becher süße Sahne, 1 Becher Zucker, 2 Becher Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 4 Eier, 180 gr Butter, 3 Esslöffel Milch, 2 Esslöffel Zucker, 3 Becher Cornflakes.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.
Tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Sahne "anschlagen", 1 Becher Zucker einrieseln lassen und anschl. Sahne steif schlagen.
Mehl, Backpulver und Eier nach und nach dazu geben und alles zu einem Teig glatten Teig verrühren.
Teig auf das Backblech geben und glatt streichen.
Im Backofen ca. 10 Minuten anbacken.
Inzwischen die Butter, Milch und 2El Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Cornflakes unterrühren.
Alles auf den vorgebackenen Teig geben und den Kuchen nochmal für ca. 10 Minuten backen.
ALS "BECHER-MAß" IMMER DEN SAHNEBECHER VERWENDEN!