

Cornflakes-Butterkuchen

250 g	Schlagsahne (Minus L)
1 3/4	Becher Zucker
2	Becher Mehl
1 Pck.	Backpulver
4	Eier
	Salz, Pfeffer
180 g	Butter (Minus L)
3 EL	Milch
3	Becher Cornflakes

Für dieses Rezept benötigen Sie einen 250-g-Sahne-Becher für das Abmessen der Zutaten. Gearbeitet wird jedoch mit laktosefreier Sahne. Bei den Cornflakes ist zu testen, ob Sie sie bei Laktoseintoleranz vertragen.

Sahne in einer Schüssel halb steif schlagen. Weiter schlagen und dabei einen Becher Zucker einrieseln lassen. Erst Mehl und Backpulver unterrühren. Danach die Eier nacheinander untermischen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben.

Teig bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der zweiten Schiene von unten 10 Minuten vorbacken.

Zwischenzeitlich die Butter mit $\frac{3}{4}$ Becher Zucker und der Milch aufkochen. Vom Herd nehmen und die Cornflakes hinzufügen. Die Masse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und dann weitere 12 Minuten backen.

Besonders gut schmeckt der Kuchen, wenn er lauwarm serviert wird.