

# Zimtis-Butterkuchen bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1 Becher Schlagsahne (250 gr), 1,75 Becher Zucker, 2 Becher Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 4 Eier Gr. M, 180 gr Butter, 3 Esslöffel Milch, 3 Becher Zimtis oder (original) Cornflakes.

## Die Vorbereitungen:

Sahne in eine Schüssel geben und den Becher als Maß für die anderen Zutaten verwenden.

## Die Zubereitung:

Sahne halbsteif schlagen, dabei 1 Becher Zucker einrieseln lassen. Dann das Mehl, Backpulver und die Eier nacheinander gut unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes (oder besser mit Backpapier ausgelegtes) Backblech (ca.30x40cm) streichen. Ofen vorheizen auf 200 Grad (Umluft 180).

Auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten vorbacken.

Währenddessen die Butter, den 3/4 Becher Zucker und die Milch aufkochen. Vom Herd nehmen und mit den Zimtis (oder Cornflakes) vermengen. Diese Masse auf dem Teig verteilen und weitere 12 Minuten backen. Am besten schmeckt dieser Blechkuchen lauwarm, es geht aber auch abgekühlt oder am nächsten Tag.