

Rezept

5-Minuten-Eiskuchen

Ein Rezept von 5-Minuten-Eiskuchen, am 23.04.2024

Zutaten

1 Becher Eiscreme »Cookies & Cream« (475 ml;
ersatzweise andere (vegane) Liebingsorte) **200 g** Mehl
1 1/2 TL Backpulver

Außerdem:

Einweg-Papp-Backform (24 x 8 x 5 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Genießen: 10 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal, 7 g F, 4 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Eiscreme in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen.

2. Mehl, Backpulver und geschmolzene Eiscreme in einer Schüssel mischen und anschließend in die Backform geben.

3. Den Teig in der Form glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Den Kuchen dann eine Etage höher stellen und noch weitere 5 Min. backen. Tatarata!