

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!