

Rezept

Sandkuchen mit Schokosplits

Ein Rezept von Sandkuchen mit Schokosplits, am 08.12.2025

Zutaten

250 g	weiche Butter	150 g	Zucker
2 TL	Vanillezucker	4 EL	Ei-Ersatzpulver
325 g	Backmischung (glutenfrei)	1 EL	Backpulver
150 ml	Reisdrink	100 g	Zartbitter-Schokostreusel (ohne Soja und Milch)
2 EL	Puderzucker		Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 16 STÜCK (1 KASTENFORM, 30 CM) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Ei-Ersatzpulver, Backmischung und Backpulver abwechselnd mit dem Reisdrink einrühren. Die Schokostreusel unterheben. Den Teig in die Form füllen.
2. Den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 1 Std. backen. Den Kuchen vorsichtig vom Formrand lösen und auf ein Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.