Eiscreme-Brot

Das Rezept vom Eiscreme-Brot ist schon etwas verrückt. Man schiebt Eiscreme in den Ofen und erhält einen tollen Nachtisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

Für das Brot

500 g	Eiscreme (nach Geschmack)
190 g	Mehl
1 TL	Backpulver
30 g	Schokoladentropfen

Zum Servieren

Nach Belieben	Eiscreme (optional)

Zubereitung

1. Für das **Eiscreme-Brot** eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Als erstes gibt man die Eiscreme (hier wurde Vanille-Eiscreme verwendet) in eine Schüssel und lässt sie antauen, bis sie schön cremig ist.

3. Dann vermengt man das Mehl mit dem Backpulver, siebt es hinzu und verrührt alles ordentlich.

4. Zum Schluss, werden noch die Schokoladentropfen untergehoben.

5. Die Masse anschließend in die Form streichen und evtl. nochmal ruckartig auf den Boden klopfen, damit keine Luftlöcher entstehen. Das Brot sollte dann ca. 45 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen) und am besten noch warm serviert werden.

Tipp

Das Eiscreme-Brot schmeckt am besten mit einer Kugel Eis serviert.