

Weißer- Schokoladenkuchen

www.bergische-grillakademie.de

Hallo,

heute präsentieren wir euch ein richtig leckeres Dessert: unsere kleinen Küchlein mit weißer Schokolade. Diese kleinen Kuchen vom Grill runden jedes Menü ab und sind mit wenigen Handgriffen spielend leicht gemacht.

Zutaten für 4 Personen:

- 50g Butter
- 100g weiße Schokolade
- 25g Zucker
- 30g Mehl
- 1 TL Rum oder Rum Aroma

Zusätzlich machen wir zu den kleinen Küchlein eine leckere Erdbeersauce. Dafür benötigt Ihr

- 200g Erdbeeren
- 40ml Orangensaft
- 40g Zucker
- 3 Pakete Vanillezucker
- 1 TL Speisestärke auf einen 1 TL Wasser

Was tun ohne indirekte Zone?

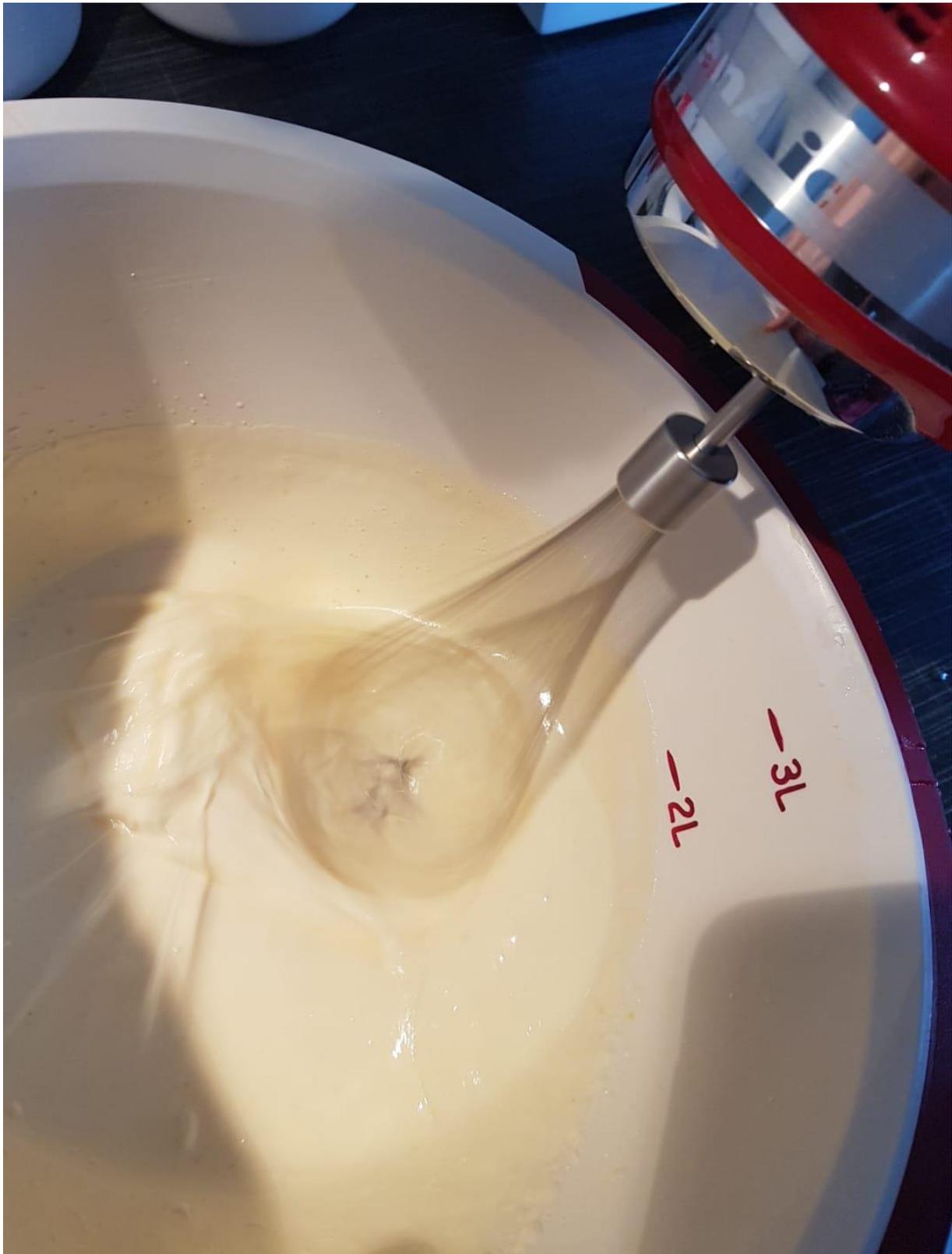
Bei Grills mit keiner oder nur kleiner indirekten Zone benutzt du ein Hitzeschild oder ein Wasserbad



Wir starten damit, die Butter und die weiße Schokolade in einem Wasserbad zu schmelzen.



Während die Butter und die Schokolade langsam im Wasserbad schmelzen, gibt man den Zucker und die Eier in eine Rührschüssel und rührt das Ganze schön schaumig.



Danach gibt man die Schokoladen-Butter zu den Eiern und siebt das Mehl dazu. Nun wird das Ganze untergehoben. Die Masse gibt man nun in kleine Förmchen, die man zuvor mit Butter eingepinselt hat und danach mit Zucker ausgestreut wurden.



Wer keine kleinen Förmchen hat, kann auch einfach eine Tasse nehmen. Nun teilt man die Mischung auf vier Förmchen auf. Wichtig ist, dass die Förmchen nicht bis zum Rand gefüllt sind, denn der Kuchen geht noch ein gutes Stückchen auf.



Zum Schluss gehen die Förmchen auf den bereits auf 180 – 200 Grad vorgeheizten Grill in die indirekte Zone.

Nun kümmern wir uns um den Erdbeerspiegel. Hierzu geben wir die Erdbeeren zusammen mit dem Zucker und dem Saft in einen Topf und kochen das Ganze auf. Wenn die Erdbeeren schön weich sind, dann wird alles mit einem Stabmixer püriert. Zu guter Letzt kocht man die Fruchtmasse noch einmal auf und gibt ein bisschen Speisestärke mit ein wenig Wasser vermischt dazu. Auf diese Weise wird der Fruchtspiegel etwas sämiger. Wer jahreszeitbedingt keine frischen Erdbeeren bekommt, der darf sich ruhig in der Tiefkühlabteilung bedienen.



Nach ca. 15 bis 20 Minuten sollten eure Kuchlein bereits gut aufgegangen sein.



Nun könnt ihr die warmen Kuchen mit einem Messer einfach aus den Förmchen lösen und euren Gästen zusammen mit etwas Sahne und dem Erdbeerspiegel servieren.



Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr bei uns natürlich ebenfalls erwerben.



Sault & Pfeffer
Bergische Gewürzmanufaktur



www.bergische-grillakademie.de