

Schokoladenkuchen vom Grill

ca. 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 45 Min.



Zutaten:

Schokoladenküchlein:

150 g Butter
150 g Zartbitterkuvertüre
7 Eier (Größe M)
Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
100 g Zucker
120 g glattes Mehl

Zum Vorbereiten:

Butter
Backkakao

1 Zum Vorbereiten:

Hitzebeständige Schälchen be fetten und mit Kakao austreuen.

2 Sandmasse:

Butter mit Kuvertüre über Dampf (Wasserbad) schmelzen. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Eier mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Die überkühlte Schokolade mit der Schneerute unter die Eiermasse heben. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

3 Die Masse auf die Schälchen aufteilen und ca. 24 Std. (max. 36 Std.) im Kühlschrank kalt stellen.

4 Die Schokoladenkuchen bei **indirekter Hitze 200 - 220 Grad ca. 15 Min. am Grill backen**. Die Schokoladenkuchen sind perfekt, wenn die äußere Schicht ca. 1 cm durchgebacken ist (mit einem Holzspieß prüfen).

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Küchlein sind perfekt wenn die äußere Schicht ca. 1 cm durchgebacken ist. Um dies zu testen einfach mit einem Holzspieß hineinstecken.
- Schokoladenkuchen eignet sich gut zum Vorbereiten.