



GRILLKUCHEN

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

- 200 g Schokolade
- 120 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 g Eigelb
- 4 Eiklar
- 1 Msp. Backpulver
- 10 g Speisestärke
- 4 cl Kalúa
- Abrieb von einer Zitrone
- Vanillemark von einer Vanilleschote
- 8 Muffinförmchen aus Aluminium, rund (Ø 5 cm)

MEIN TIPP

MIT EINER KUGEL VANILLEEIS
UND FRISCHEN BEEREN SCHMECKT
DER KUCHEN NOCH HIMMLISCHER



ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker, Eigelb, Speisestärke, Zitronenabrieb, Vanillemark und Kalúa zusammen auf einem heißen Wasserbad mit Eigelb binden.
2. Die Schokolade schmelzen und in die Masse einarbeiten. Backpulver dazu geben.
3. Eiklar zu Schnee aufschlagen und unter die Masse heben.
unbedingt Alu-Förmchen benutzen!
4. Die Muffinförmchen buttern, mit Mehl bestäuben und gleichmäßig mit dem Teig befüllen.
5. Den Grill schließen und aufheizen lassen. Die Kuchen in den Grill stellen und bei einer Temperatur von ungefähr 200°C rund 8 Minuten backen lassen.
Mit dem Sommer Hit indirekt grillen!
6. Die Küchlein herausnehmen, mit einem Messer den Kuchen vom Rand der Förmchen lösen, stürzen und anrichten.