



GRILLREZEPT DER WOCHE

GEWÜRZKUCHEN

© Weber-Stephen

REZEPTINFO

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Grillzeit: 15-20 Minuten

Grillmethode: Indirekte Hitze (180°C)

Empfohlenes Weber GBS Pfanne

Zubehör: Gugelhupf-Formen

Premium-Grillhandschuhe

für 4 Personen

ZUTATEN

- 3 Eiweiß
- 3 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 250g Mehl
- 3g Gemahlene Nelken
- 9g Gemahlener Zimt
- 1 Prise Muskatnuss
- ½ Päckchen Backpulver
- 100g Butter (Zimmertemperatur)
- 200g Zucker
- 100ml Sahne
- 40g Kakao
- 150g Ricotta
- 1 Limette (Saft und Schalenabrieb)



ZUBEREITUNG

Den Grill für indirekte, mittlere Hitze (180°C) vorbereiten.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl, Nelken, Zimt und Muskatnuss mit dem Backpulver mischen und anschließend mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verrühren. Das Eiweiß zum Schluss unterziehen. Den Teig in Gugelhupf Formen füllen, auf den Grillrost stellen und den Deckel schließen.

Gartest: der Kuchen ist gar, wenn man ein Holzstäbchen in den Kuchen steckt und kein Teig daran kleben bleibt.

Ricotta mit der abgeriebenen Limettenschale und dem Saft der Limette verrühren und über die noch warmen Kuchen geben.

