

Schokoküchlein mit flüssigem Kern



Hallo,

Lust auf ein Dessert? Und wenn ihr dann noch auf Schokolade steht, dann seid ihr hier genau richtig. Wir zeigen euch heute, wie ihr ein leckeres kleines Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf dem Grill zubereiten könnt.

Zutaten für 4 Personen:

- 125g Butter
- 200g Kuvertüre
- 3 Eier
- 5 EL Zucker
- 1 TL Sweeties Rub
- 1 Prise Salz
- 3 EL Mehl
- 1 EL Kakaopulver

Wir starten damit, die Kuvertüre mit einem großen Messer klein zu hacken. Danach wird die Butter in einem Topf geschmolzen. Wenn die Butter komplett geschmolzen ist, wird der Topf vom Herd genommen und die gehackte Schokolade wird hinzugegeben und das ganze wird umgerührt und ein paar Minuten stehen gelassen, bis auch die Schokolade vollständig geschmolzen ist.

Unser Sweeties Rub, verleiht dem Küchlein den letzten Pfiff!!!

Durch die Zutaten von Zimt, Vanille, Nelken, Muskat und einer leichten Schärfe durch Cayenne erlebt euer Gaumen ein Feuerwerk an unterschiedlichen Aromen!



In einer Rührschüssel werden in der Zwischenzeit die Eier und der Zucker gut durchgerührt. Das Volumen muss sich ca. verdreifachen. In die warme Schokubutter wird jetzt das Salz, der Sweeties Rub, das Mehl, und der Kakao dazu gegeben und anschließend unter die Eimasse gehoben. Nun werden kleine Förmchen mit Butter ausgepinselt und mit Paniermehl bestreut. Dadurch bekommt ihr die Küchlein später besser aus den Förmchen raus.



Nun könnt ihr die Förmchen zu $\frac{3}{4}$ befüllen und dann auf den bereits vorgeheizten Grill stellen. Die Förmchen kommen in die Zone mit indirekter Hitze und der Grill sollte zwischen 200-220 Grad haben. Die Küchlein bleiben nun für 10-12 Minuten auf den Grill.



Den nun fertigen Kuchen löst man am besten an den Seiten vorsichtig mit einem Messer und stürzt ihn auf den Teller.



Auf dem Bild kann man perfekt sehen, wie die flüssige Schokolade beim Öffnen rausläuft.



Perfekt schmeckt dieses Dessert mit frischen Früchten und etwas Vanille-Eis.

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