

CHOCOLATE CAKE

Für 1 Kuchen



ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Min.

GRILLZEIT:

30 Min.



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Backen



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

Feuerfeste Form
– etwa 18 × 30 cm

ZUTATEN:

200 g Butter, 300 g Zucker, 200 g Kuvertüre (halbbitter), 8 Eier (M),
120 g Kakaopulver, 1 TL Backpulver, 100 g Weizenmehl

VORBEREITUNG:

- 1 Die Butter in kleine Stücke schneiden.
- 2 Die Kuvertüre zusammen mit Butter und Zucker, im Wasserbad, unter ständigem Rühren schmelzen.
- 3 Die Schokoladenmasse von der Hitzequelle entfernen, die Eier verquirlen und ebenfalls hinzugeben.
- 4 Kakaopulver, Backpulver und Mehl in einer Schüssel vermengen. Die Mischung nach und nach in die Schokoladenmasse sieben und anschließend unterheben.
- 5 Die Form mit Backpapier auslegen und den Schokoladenteig hineingeben.

ZUBEREITUNG:

- 1 Den Grill zum Backen bei 180 °C vorbereiten, bei Verwendung des Summit™ Charcoal die Diffuserplatte einsetzen. Um diese Temperatur zu erreichen, werden zwei Brikett-Portionierer Weber Briketts benötigt.
- 2 Die Form auf den Rost stellen und den Grill schließen. Den Kuchen ca. 25 Minuten backen.
- 3 Kuchen aus dem Grill nehmen und vor dem Servieren 10-15 Minuten ruhen lassen.
- 4 Kuchen mit Zitronen-Mascarpone servieren.

GRILL ACADEMY TIPP:



Beim Zubereiten von Kuchen auf dem Grill muss die Hitze gut reguliert werden. Andernfalls backt der Kuchen ungleichmäßig durch. Achte daher darauf, dass die Temperatur nicht zu hoch ist.